Osvaldo Gross

El ABC de la pastelería

Planeta

Portadilla

Legales

Dedicatoria

Introducción

Capítulo I. Mise en place

Capítulo II. Masas quebradas

- Masa brisée
- Masa sablée
- Masa sablée de almendras
- Masa sablée de manga
- Masa sucrée
- Masa frola
- Masa bretona
- Masa linzer
- Linzer torte
- Tarta de limón
- Tarta de chocolate y bananas
- Tarta de frutillas al kirsch
- Cuadrados de ricota
- Tarta de manzanas
- Quince custard pie
- Tarta financière de manzanas
- Tarta bretona de mango
- Cobbler de ruibarbo
- Tarta americana de avellanas
- Scons clásicos
- Scons tiernos de crema
- Cookies
  - Cookies de nuez y canela
  - Vanille Kipferln
  - Chocolate chips cookies
  - Masitas de especias
  - Masitas damero
  - Masitas de cayote y piñones
  - Mordiscos de chocolate y avellanas
  - Polvorones latinos

Capítulo III. Masas batidas livianas

- Genoise de vainilla

Genoise de chocolate
Masitas vainillas
Arrollado de vainilla
Arrollado de chocolate
Pionono
Charlotte de frambuesas
Biscuit capucine de limón
Biscuit de avellanas y chocolate
Magdalenas de limón y amapolas
Torta Dobos
Torta Kardinal
Torta Margherita
Biscuit joconde
Tiramisú
Torta Chiffon
Angel food cake
Sacher torte
Herren torte
Bûche de Noël choco frambuesas

Capítulo IV. Masas batidas pesadas

Budín quatre-quarts
Pain de Gênes
Budín de bananas y chocolate
Sand torte
Cake especiado de chocolate
Budín inglés con frutas secas
Cake almendrado de frutas
Budín húmedo de manzanas y chocolate
Apfel Kuchen
Volcán de chocolate
Torta invertida de damascos y ananá
Devil’s cake
Baumkuchen
El Malamado
Budín navideño de pecan
Cake de peras al té earl grey
Brownies de chocolate y nuez
Cuadrados de menta y chocolate
Budín italiano de castañas
Budín de damascos secos rellenos
Red velvet whoopies

- Cupcakes de limón
- Pound cake
- Budín pinitos
- Muffins
  - Muffins naturales
  - Muffins de manzanas y müslix
  - Blueberry crumble muffins

Capítulo V. Masas laminadas - Pâte a choux

- Hojaldre francés
- Hojaldre invertido
- Hojaldre invertido de chocolate
- Masa strudel y strudel de manzanas
- Masa filo
- Hojaldre de queso blanco
- Tarta Tatin
- Sfogliatelle
- Papillons
- Banda de hojaldre con higos
- Milhojas de dulce de leche
- Manzanas con crumble de müslix
- Jalousie de damasco
- Chaussons aux pommes
- Triángulos de chocolate y frutos del bosque
- Pâte à choux
  - Pâte à choux
  - Éclairs con crema de pomelos rojos
  - Saint Honoré de limón
  - Paris Brest con crema de avellanas
  - Tarteletas de hojaldre y frambuesas
  - Choux fritos con quesillo y miel

Capítulo VI. Masas leudadas – Merengues

- Masa de brioche
- Masa briochada
- Masa de levadura hojaldrada
- Kougelhopf
- Savarin al chocolate
- Babá al rhum
- Trenza hojaldrada de avellanas
- Torta de Esperanza
- Torta de damascos

Medialunas de Andrea
Colomba de Pascua, típico dulce italiano
Espirales de pasas y canela
Stollen de Dresden
Rosca de Pascua
Pan de leche
Panettone piemontese
Berliners
Merengues
Merengue italiano
Merengue francés
Merengue suizo
Dacquoise de coco
Dacquoise con crema de avellanas
Macarons
Macarons clásicos
Macarons con merengue italiano
Capítulo VII. Cremas
Crema pastelera
Crema pastelera saborizada
Crema chiboust de chocolate y coco
Crema diplomata de café
Crema Frangipane
Masitas holandesas
Crema mousseline gianduia
Crema mousseline
Crema de manteca con claras
Crema de manteca clásica
Crema inglesa
Crème brûlée
Flan con caramelo
Bavarois
Bavarois básico de vainilla
Bavarois de chocolate
Bavarois de vino torrontés
Bavarois de pera
Crema batida
Crema chantillí
Parfait
Parfait básico de vainilla
Suflé helado de limón verde

Mousses

Mousse clásica de chocolate

Mousse de frutillas

Mousse de chocolate blanco

Mousse de licor de naranja

Mousse de chocolate al té earl grey

Nueva York Cheesecake

Agradecimientos

Gross, Osvaldo
El ABC de la pastelería . - 1a ed. - Buenos Aires : Planeta, 2013.
E-Book.

ISBN 978-950-49-3200-0

1. Pastelería. 2. Gastronomía.
CDD 641.865

© Osvaldo Gross

Diseño de interior, armado y diagramación: Juan Ventura
Diseño de cubierta: Juan Ventura/ Departamento de arte Gurpo Editorial Planeta S.A.I.C.
Fotografía: Alejo Rébora
Edición: Gisela Miliani

Todos los derechos reservados

© 2013, Grupo Editorial Planeta S.A.I.C.
Publicado bajo el sello Planeta®
Independencia 1682 (1100) C.A.B.A.
www.editorialplaneta.com.ar

ISBN edición digital (ePub): 978-950-49-3200-0

ABCDE
FGHIJK
LMNÑO
PQRST
UVWXY
Z... O.G.

El ABC de la pastelería

Osvaldo Gross

El ABC de la pastelería

Dedicado a mis madres de Esperanza:
Chicha Bertero y Lola Althaus.

Introducción

Harina, azúcar, huevos y manteca

Una vez descubierta la magia de la pastelería nuestro asombro no descansará jamás. Harina, azúcar, huevos y manteca: el juego de combinaciones que podemos lograr a partir de sus cuatro pilares fundamentales es infinito. Pensemos nada más en hojaldres, budines, *choux*, magdalenas y *strudels*… Imaginemos por un segundo sus texturas, sus migas, las sensaciones gustativas que nos generan.

Como en la química, todo depende de la calidad de los materiales, de la pesada exacta de los ingredientes, de tenerlos listos y a mano antes de comenzar la preparación para seguir a pie juntillas la técnica aplicada en la receta. Así, el resultado será exitoso, siempre, y podremos reproducirlo cuantas veces queramos.

Como verán, no puedo alejar mi profesión inicial, la geoquímica, de la cocina. Cuando me volqué a la gastronomía la uní enseguida a los viajes y fue así como recorrí el mundo mientras aprendía y compartía experiencias con profesionales, docentes y fanáticos de cada continente. Todos coinciden en una misma pasión y también en rescatar y reproducir, en primer lugar, los sabores de infancia, para luego adentrarse en preparaciones más complejas. Además, comprobé que las técnicas francesas de elaboración son las utilizadas para la pastelería en todas partes del mundo. ¿Por qué? Porque proponen operaciones simples, claras, exitosas.

Hoy, mi tarea como docente lleva ya varias décadas, desde la química inorgánica a la pastelería, y los últimos quince años en el Instituto Argentino de Gastronomía. Y fue a partir del ejercicio de este oficio que decidí escribir tres libros: *La pastelería sin secretos* (1999), *Pastelería base* (2007) y *Chocolate* (2011). *Pastelería Base* se convirtió de inmediato en un libro de consulta para alumnos de gastronomía, en un manual de ayuda en las cocinas profesionales para quienes querían tener a mano las preparaciones clásicas, y en una referencia en el *métier* para aquellos que se acercan a la pastelería desde lo *amateur*.

Con el auge creciente de la gastronomía en escuelas, en la televisión, en revistas, en blogs y demás medios de divulgación, he leído y escuchado tantas definiciones erróneas e imprecisiones que, casi rebelándome, me dije a mí mismo: “Tengo que poner luz y verdad en la materia”. Por ello, decidí revisar, actualizar y agregar algunos conceptos y recetas que estaban en *Pastelería base* y concebir este nuevo *ABC de la pastelería*. Así surgió este libro. Un manual en el que se tratan los aspectos básicos de la pastelería desde el estilo francés –mundialmente aceptado–, apoyado siempre en mis conocimientos científicos y, sobre todo, en mi experiencia.

Espero que sea una obra de iniciación y consulta permanente para estudiantes, fanáticos y algunos indecisos. Y aprovecho la oportunidad para agradecerles a ustedes, lectores, que con su confianza y fidelidad me permiten una vez más invitarlos a esta aventura placentera de cocinar dulzuras para los que amamos.

Sinceramente.

Osvaldo Gross
Febrero de 2013

Capítulo I
Mise en place

Si bien la traducción del francés de la expresión *mise en place* sea “poner en el lugar”, todos sabemos que en gastronomía tiene otro significado: acomodar en la mesa todos los utensilios e ingredientes necesarios para elaborar una receta. Esta preparación previa es fundamental para cualquier profesional pastelero porque permite desarrollar una labor metódica, prolija y efectiva. Programar qué masas deben reposar, qué glaseados se pueden conservar varios días, qué frutas deben estar hidratadas o cuáles tostadas, es primordial, como retirar la manteca con antelación, entre otras muchas tareas.

En pastelería, el orden de los factores altera el producto final, a veces de manera trágica. Imaginen un batido de bizcochuelo al que se agregue toda la manteca antes de los secos o una *mousse* de chocolate donde se mezcle el merengue al chocolate y luego se incorporen la manteca y la crema. El resultado, sin duda, no será el esperado.

Si se parte del hecho de que la mayoría de los productos de la pastelería están elaborados con sólo cuatro ingredientes, en vano sería discutir sobre la importancia de elegirlos, pesarlos y combinarlos estrictamente como pide la receta. Por eso, en este capítulo, el lector podrá conocer cómo medir los productos y cuáles son las características de los mismos para luego llevarlo a la práctica en su *mise en place*.

Fórmulas y medidas

Con frecuencia, se habla de fórmulas en lugar de recetas, pese a que esa palabra pareciera provenir de la química. Pero no se está tan lejos si se asemeja la pastelería a esa asignatura. Para confeccionar cualquier producto, se deben seleccionar los ingredientes adecuados, luego pesarlos con exactitud y, por último, combinarlos según una estricta técnica.

Los ingredientes de pastelería se miden en peso antes que en volumen para lograr más certeza. Por ejemplo, si se mide harina en una taza, algunos comprimirían más el contenido y otros lo pondrían más aireado; la diferencia en gramos entre ambas medidas puede cambiar la suerte final de una preparación.

Como las densidades de cada producto son distintas, a un determinado volumen le corresponde diferente peso de acuerdo con el ingrediente.

- 1 taza de harina pesa 120 gramos
- 1 taza de almidón de maíz pesa 160 gramos
- 1 taza de azúcar pesa 240 gramos
- 1 taza de manteca pesa 240 gramos

La medición por volumen se reserva para los líquidos.

Sistemas de medida

Existen distintos sistemas de medida, pero, en general, se encuentran dos que se emplean en la gastronomía: el sistema métrico y el sistema americano o U.S System. El sistema métrico es el más difundido y el más fácil de aplicar.

- El gramo es la unidad de peso.

- El litro es la unidad de volumen.
- El metro es la unidad de longitud.
- El grado Celsius es la unidad de temperatura.

Para obtener los múltiplos y submúltiplos, las unidades se multiplican o dividen. Para los múltiplos, se multiplica la unidad por 10 (deca), por 100 (hecta) o por 1000 (kilo). Para los submúltiplos, se divide la unidad por 10 (deci), por 100 (centi) o por 1000 (mili).

	Peso	**Volumen**	**Longitud**
Múltiplos	kilogramo hectogramo decagramo	kilolitro hectolitro decalitro	kilómetro hectómetro decámetro
Unidad	gramo	litro	metro
Submúltiplos	decigramo centigramo miligramo	decilitro centilitro mililitro	decímetro centímetro milímetro

El sistema americano no es tan simple de emplear ni es deducible ya que no hay múltiplos fijos. Se habla de tazas, onzas, cucharas, pintas y libras.
A continuación, una equivalencia de las principales medidas:

- 1 pulgada – 25,4 milímetros
- 1 onza líquida– 30 mililitros
- 1 taza – 240 mililitros
- 1 onza – 28,35 gramos
- 1 libra – 480 gramos

En este libro, las unidades están expresadas en el sistema métrico, y los ingredientes que se utilicen deberán ser medidos con exactitud en una balanza adecuada que mida gramos.

Escalas de temperatura

Para medir la temperatura existen diferentes escalas, pero en la mayoría de los países se utiliza la escala centígrada de Celsius, mientras que en Estados Unidos rige la escala Fahrenheit.

Ambas escalas fueron determinadas casi en simultáneo a principios del siglo XVIII por el físico alemán Gabriel Fahrenheit y por el astrónomo sueco Anders Celsius. Los grados Celsius se abrevian °C y los Fahrenheit, °F.

Para convertir grados Celsius a Fahrenheit, se debe multiplicar el valor por 9, dividir por 5 y sumar 32. Por ejemplo, 100 °C x 9 / 5 + 32= 212 °F.

A la inversa, de Fahrenheit a Celsius, se debe restar 32 a los grados Celsius, luego multiplicar por 5 y dividir por 9. Por ejemplo, 212 °F - 32 x 5 / 9= 100 °C.

Las equivalencias de ambos sistemas son:

- 0 °C equivale a 32 °F
- 100 °C equivale a 212 °F
- 180 °C equivale a 355 °F

Ingredientes básicos

Harina

La harina es el producto obtenido de la molienda del grano de trigo. Si procede de otro cereal, deberá indicarse como harina de cebada, avena, maíz o centeno, etc. En Argentina, la harina se clasifica a través de ceros.

- **Harina 0000:** cuatro ceros, es la más blanca y con menor contenido de gluten. Es la recomendada para productos de pastelería.
- **Harina 000:** tres ceros, posee un color más cremoso. Por su contenido en gluten, se la prefiere para productos que requieren amasado, como los panificados.
- **Harina leudante:** se trata de harina 0000 adicionada con un determinado porcentaje de polvo para hornear y sal fina. Se admite para uso doméstico, pero en pastelería profesional, se pesan la harina, la sal y el polvo leudante por separado, pues cada una exige una proporción diferente de los ingredientes. El agregado de sal en la harina leudante tiene como objeto realzar los aromas y dar color a las cortezas.

Almidones y féculas

El almidón y la fécula son las denominaciones dadas a una misma sustancia química de orígenes diferentes.

- **Almidón:** extraído principalmente de granos (maíz, trigo o arroz).
- **Fécula:** proviene de tubérculos, tallos y raíces (papa, mandioca).

Ambos son utilizados como espesantes en salsas y rellenos en caliente. También reemplazan la harina, en proporciones que rara vez superan el 50 % de la misma, para lograr budines o bizcochuelos más aireados y finos.

Los granos de almidón se hinchan en contacto con agua. Si la temperatura del líquido es fría, los granos se hinchan parcialmente y permanecen en suspensión mientras el líquido es agitado, pero se precipitan si se detiene el movimiento. Si el líquido se calienta, el almidón comienza a hincharse dando lugar a la gelatinización, que aumenta la consistencia del producto deseado en forma irreversible. Este fenómeno se observa al hacer una crema pastelera o al cocinar una papa al horno.

La captación de agua de los granos de almidón comienza a una temperatura que dependerá del origen del mismo; la solución lechosa original se va transformando, poniéndose translúcida y espesa, hasta que al llegar a los 95 °C, se completa la gelatinización y la solución se vuelve casi transparente.

El poder espesante de los almidones depende del origen (papa, maíz, mandioca, etc.) y del resto de los ingredientes que componen el preparado. Los ácidos, como el jugo de limón en una crema de *lemon pie*, hacen que la crema sea más líquida que una pastelera tradicional.

El almidón modificado se refiere a las alteraciones químicas (no genéticas) que modifican sus propiedades: solubilidad, capacidad espesante, etc. Estos almidones adquieren capacidad de espesar en frío, lo cual es útil para la confección de cremas cuyos ingredientes pierden aromas al ser calentados.

También constituyeron, cuando fueron creados, un gran avance en la elaboración de cremas pasteleras en frío, donde se eliminaron los riesgos de contaminación bromatológica propia de productos confeccionados en caliente y luego enfriados.

Gluten

Es una proteína insoluble de la harina que se desarrolla cuando se trabajan sus partículas hidratadas. El gluten forma, durante el amasado, una red elástica que le da fuerza y resistencia a la masa. Allí, se alojarán los gases producidos por la levadura.

Cuando una masa debidamente amasada y bolleada se coloca en un horno caliente, su volumen aumenta dada la capacidad del gluten para estirarse e impedir la salida de los gases que se expanden por el calor. Una vez que el gluten se ha inflado, la presión del vapor de los gases mantiene su volumen hasta que el calor haya tenido tiempo de fijar las proteínas. Pero si el pan es retirado prematuramente del horno, las proteínas no habrán tenido tiempo suficiente para fijar la red, el vapor se condensará en el interior y la estructura colapsará dando lugar a masas correosas y apelmazadas.

En las masas quebradas o arenosas usadas para tartas y masitas secas, se procura que el gluten no se desarrolle, ya que la elasticidad es un defecto en estos productos. Por tal motivo, estas masas se hidratan, arman y conservan en frío sin amasarlas mucho.

Agentes leudantes

Estas sustancias otorgan a las masas su textura porosa y ligera durante el horneado mediante la producción de gas carbónico. Este gas se desprende de ciertas sustancias químicas o biológicas que reaccionan produciéndolo.

Podemos clasificar los agentes leudantes en tres categorías: químicos, físicos y biológicos.

Leudantes químicos

Son compuestos químicos que actúan frente a la acción del agua, de algunos ácidos que se encuentran, por ejemplo, en el jugo de limón o en productos lácteos, y de la temperatura.

Los ejemplos más conocidos son el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y el bicarbonato de amonio. Estos leudantes reaccionan para formar gas carbónico que es el encargado de airear la masa. Existen polvos para hornear que reaccionan por la sola hidratación con un líquido; en estos casos, las masas deben hacerse y hornearse al momento. Otros, en cambio, poseen componentes que actúan, además, por acción del calor, desarrollando su poder leudante cuando entran al horno.

• Polvo para hornear

El clásico es una mezcla de bicarbonato de sodio, crémor tártaro y algún fosfato (sodio, calcio, amonio, etc.) con una base de almidón de maíz o de arroz, que controla el contenido de humedad en la mezcla.

Para lograr una mejor distribución, se tamiza junto con la harina. La dosis promedio es del 3 % del peso de la harina, es decir, que para 500 gramos de harina se utilizan 15 gramos de polvo leudante. Esta proporción puede variar, ya que una masa para tarta lleva una dosis mínima y un budín cargado de frutas requiere mucho más.

• Bicarbonato de sodio

Es una sal con buen poder leudante que actúa por calentamiento por encima de los 60 °C. Se descompone en gas carbónico y carbonato de sodio. Este último, deja un sabor desagradable en los productos por lo

que, normalmente, se usa en presencia de un ácido (jugo de limón, leche) para corregir este efecto.

• Bicarbonato de amonio (carbonato ácido de amonio)
Suele recibir impropiamente el nombre de amoníaco. Es una sal muy sensible al aire, al calor y a la humedad. Dado su pronunciado aroma amoniacal, debe ser usado con prudencia. Posee un fuerte poder leudante; bajo la acción del calor, se descompone en gas carbónico y en gas amoníaco, los que se volatilizan completamente sin dejar casi residuo.

Como este leudante impide la formación de gluten, se utiliza en galletas para que estas queden crocantes, secas y delgadas (polvorones).

Debe conservarse al abrigo de la humedad y del calor para que no pierda su poder leudante.

• Crémor tártaro (bitartrato de potasio o tartrato ácido de potasio)
Es un derivado que se obtiene en el proceso de elaboración de vinos. Es una sustancia que se utiliza para impedir la cristalización del azúcar, aumentar el volumen de masas y preparaciones, y estabilizar claras de huevo. Forma parte del polvo leudante para corregir el sabor del bicarbonato de sodio.

Leudantes físicos
Toda masa que se trabaje, incorpora aire que al hornearse se expande y escapa formando poros. A estos "leudados" que se producen por acción física y sin agregados de sustancias, se los llama leudantes físicos. Se obtienen por batido o amasado. Corresponden a este tipo de levado el *pâte à choux*, el *genoise* y el hojaldre.

Leudantes biológicos
El leudante biológico más difundido es el de la levadura de cerveza, constituida por un microorganismo unicelular llamado *Saccharomyces cerevisiae*. Se trata de un hongo que, bajo condiciones favorables, se reproduce y metaboliza los azúcares en dióxido de carbono y alcohol etílico. Este proceso, que se denomina fermentación, requiere un tiempo –mayor que el que necesitan otros leudantes para actuar– que es importante respetar. Durante el horneado, el alcohol se evapora, pero el gas carbónico queda atrapado en la red de gluten y da esponjosidad a la miga.

La levadura se consigue en los mercados en distintas presentaciones.

• Levadura fresca: se consigue en pasta, prensada y envasada en bloquecitos compactos que deben conservarse en frío. Su color marfil claro, sin manchas, es índice de frescura. Se utiliza a razón de 40 a 50 gramos por kilo de harina. En las recetas, aparece simplemente como levadura.

• Levadura seca: es la levadura de cerveza deshidratada. Se presenta en forma de polvo y se emplea a razón de 20 gramos por kilo de harina.

Consejos para trabajar con levadura
La levadura está formada por microorganismos que, al transformar los azúcares en gas carbónico, producen la aireación de la masa. Se activan con cierto grado de calor, pero no soportan temperaturas superiores a 55-60 ºC; por eso, es importante disolver la levadura en líquidos tibios, no calientes. Para acelerar el proceso, suele agregarse una pizca de azúcar, pues los microorganismos se nutren de ella.

La sal ayuda a controlar la fermentación y a prevenir malformaciones de la masa, pero nunca debe

echarse sobre la levadura, porque la destruye.

El amasado es fundamental para una buena distribución y desarrollo de la levadura, lo mismo que el leudado en un lugar templado. El tiempo de horneado debe ser el correcto para lograr una buena miga y esponjosidad de los productos.

Azúcares

La pastelería se caracteriza por su sabor dulce que proviene en su mayoría de los azúcares, glúcidos y edulcorantes. Los azúcares se encargan de dar ternura y fineza a las masas. Dan color a las cortezas y actúan como agentes de cremado en los batidos donde intervienen grasas y huevos. Incrementan la conservación de los productos horneados debido a que retienen la humedad.

Si bien existen distintos tipos de azúcares, el más empleado es el azúcar común, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, químicamente denominada sacarosa. Es disacárido ya que su molécula está formada por dos componentes: la glucosa y la fructosa. Al margen de la sacarosa, otros azúcares son habituales en la pastelería, como, por ejemplo, la lactosa (azúcar de leche) y la fructosa (presente en la miel).

No todos los azúcares endulzan con la misma intensidad; la lactosa es poco dulce comparada con la sacarosa y aún menos si se la contrasta con la fructosa.

Algunos productos comerciales de la sacarosa son:

• Azúcar común

Se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. Se vende molida y debe ser de color blanco, con los granos separados. En las recetas, se la menciona simplemente como azúcar.

• Azúcar impalpable o azúcar glasé o azúcar en polvo o azúcar flor

Es azúcar común reducida a polvo. Muchas veces se le agrega un antiaglutinante para evitar que se apelmace, por lo general, almidón o fécula.

Lo ideal es comprar azúcar impalpable pura y tamizarla en el momento de utilizarla. El azúcar común y el azúcar impalpable pueden reemplazarse entre ellas en la misma cantidad.

• Azúcar rubia

Este subproducto semirrefinado se llama así por su coloración dorada. En su sabor se detecta cierta nota ácida. Puede emplearse como las anteriores.

• Azúcar negra

Se obtiene del jugo de caña con poco tratamiento de refinación. Es de color oscuro y textura húmeda, con un sabor plenamente salvaje y ácido. Resulta ideal para rellenos con frutas y para cubiertas. No se utiliza en merengues, y se incluye en pocas masas básicas.

• Azúcar orgánica

Es un producto totalmente natural, sin agregados químicos, y obtenida del solo proceso de concentración y cristalización. Tiene color dorado y mucho sabor. Interviene en la confección de *muffins*, tartas y rellenos. Puede utilizarse en todas las recetas que lleven azúcar común, respetando el peso indicado.

• Azúcar candi o cande

Obtenida por cristalización evaporación lenta de una solución sobresaturada de azúcar. Sus cristales

grandes, que van del blanco transparente y amarillo al pardo oscuro, si se le añade melaza o sustancias colorantes, los observamos en los palillos que agitan y endulzan el café.

• Azúcar invertida
Cuando una solución de sacarosa es calentada con el agregado de un ácido, muchas moléculas se separan en sus componentes originales: glucosa y levulosa (D-fructosa). Este proceso de hidrólisis se llama inversión y el producto obtenido, azúcar invertida. El grado de inversión puede variar de poco a total. Comercialmente, se utilizan los grados medio y total. En el azúcar invertido medio, la mitad de la sacarosa se ha descompuesto mientras la otra mitad permanece inalterada. En el azúcar invertido total, no queda sacarosa pues toda se ha convertido en glucosa y fructosa. Este azúcar tiene una importancia cada vez mayor en la pastelería ya que es un conservante de humedad. También es un buen agente anticristalizante, por lo que se utiliza en rellenos de bombones, *fondants* y en *ganaches*.

Su poder edulcorante es un 30 % superior al del azúcar común. Si se lo incluye en masas horneadas, da una intensa coloración. Se puede comprar en comercios en formato de jarabe.

• Azúcar moscovado o muscovado
Es el azúcar obtenida de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, constituida, esencialmente, por cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de su miel madre. También se la llama azúcar cruda. Cuando es más clara, se la llama azúcar demerara.

Otros endulzantes

• Glucosa
Es un azúcar simple que se obtiene del almidón de maíz. Se comercializa en polvo o como jarabe al 45 %, mezclada con otros productos, entre los cuales está la glucosa. Se incorpora como anticristalizante en caramelos, almíbares y dulces. Concede humedad a los budines y da brillo a salsas y baños. Como su poder edulcorante es menor que el del azúcar, sirve para otorgar consistencia a helados y sorbetes sin que resulten empalagosos. En ciertos casos, puede reemplazarse por miel.

• Fructosa
Se extrae de las frutas mediante un costoso tratamiento. Endulza, prácticamente, el doble que el azúcar común. Se emplea en dietética y en determinados dulces. No debe usarse si no aparece indicada.

• Miel
Es una mezcla de fructosa y glucosa elaborada por las abejas. Su color y sabor varían según el tipo de las flores que le dan origen y las abejas que transforman el néctar. Se utiliza en rellenos, panes y budines. No se aconseja efectuar reemplazos entre azúcar y miel, pues los resultados difieren.

• Isomalta o isomalt
Azúcar natural de remolacha, químicamente hidrogenada. Podría decirse que es un alcohol-azúcar. Sus ventajas incluyen ser apta para diabéticos, no formar caries, no ser higroscópica y contener la mitad de calorías que la sacarosa. La industria la usa para pastillas translúcidas. En pastelería, resulta útil para recubrir caramelos (dada su baja higroscopicidad) y realizar piezas artísticas (en reemplazo del caramelo).

• Edulcorantes hipocalóricos
Los más difundidos son la sacarina, el aspartamo y los ciclamatos. Hay que emplearlos sólo en los casos donde se especifica su uso; en este libro no se utilizan.

Productos lácteos
Junto con el agua, la leche es el producto preferido para la hidratación de los ingredientes secos. Colabora con el desarrollo del gluten, la coloración y humectación de las masas y la distribución de aromas. Muchos de sus derivados tienen un amplio uso.

• Leche
En las recetas, este término se refiere a la leche entera líquida, de vaca. Para utilizar leche en polvo, antes de incorporarla hay que prepararla como indica el envase. En las masas de levadura, se emplea la leche en polvo seca como elemento de sabor.

• Leche condensada
Es leche con agregado de azúcar que ha sido cocinada para remover el agua en un 60 %, lo que le otorga una consistencia espesa y un sabor muy dulce. Por su alto poder edulcorante y emulsionante, resulta útil en ciertas preparaciones.

• Leche evaporada
Se obtiene eliminando por evaporación un 50 % del agua que contiene la leche. No lleva agregado de azúcar, por lo que no es tan dulce como la condensada. Tiene un leve sabor a “leche cocida” producto de la concentración de la lactosa.

• Crema de leche
Es un producto rico en materia grasa que se extrae de la leche por reposo o centrifugación. Para que no transmita sabor graso a las preparaciones, debe ser muy fresca. De acuerdo con su tenor graso, se distinguen la crema liviana (18 %), la crema de leche (30 %) y la crema doble (50 %).

>Puntos de la crema batida
A diferencia de la leche, la crema, dado su contenido graso, forma espumas estables y finas. Es decir, la crema se espesa cuando incorpora aire al ser batida y forma una estructura rígida que está sostenida por glóbulos de grasa dispuestos alrededor de las burbujas. La capa acuosa alrededor de las burbujas de aire sostiene las microgotas de grasa con su capa de emulsionante que flotan en ella. A medida que el batido avanza, los glóbulos de grasa se acercan y agrupan, endureciendo el producto. En la crema existen, de manera natural, enzimas que ayudan a este proceso. Por el proceso de pasteurización, estas enzimas se destruyen, por tal motivo, las cremas pasteurizadas tienen menor poder espesante.

• Ricota
Subproducto grumoso que se obtiene por acidificación y calentamiento del suero de la leche. Se comercializa entera o reducida en grasas.

• Mascarpone
Queso de elevado tenor graso, elaborado por acidificación con ácido cítrico y calentamiento de la crema

de leche. Por su fina coagulación, resulta ideal para dar untuosidad a rellenos. Es la base del tradicional tiramisú.

• Manteca o mantequilla

En Argentina se denomina manteca lo que en otros países de habla hispana se llama mantequilla.

Se extrae por centrifugación de la crema de leche. Contiene un 82 % de materia grasa. Es aconsejable elegir manteca de clase extra, que viene envuelta en papel metálico y se reconoce por su color marfil, textura uniforme y falta de olor. En pastelería, se le dice manteca pomada a la que presenta una consistencia cremosa, pero aún sólida. Por lo general, guarda correspondencia con una temperatura de 25 ºC, que puede lograrse retirándola del frío con anticipación o pasándola por el horno de microondas durante unos pocos segundos. No debe reemplazarse por manteca fundida.

• Margarina

Elaborada con aceites vegetales que se tornan sólidos por un proceso industrial llamado hidrogenación. Puede sustituir a la manteca en la elaboración de masas básicas para tartas y masitas, pero no se recomienda en cremas y salsas.

• *Cream cheese*

Es un queso blando, fresco, con un contenido graso cercano al 35 %. Se utiliza en la elaboración de *cheesecakes*. El tipo Filadelfia es el más conocido, de textura rígida y sabor neutro.

• *Sour cream* (crema ácida)

Favorita en la confección de scones, *cheesecakes* y panes. Es una crema que ha sido cultivada con ácido láctico, lo que la hace mucho más densa y con un sabor característico. Su tenor graso es del 18 %. Puede reemplazarse por crema de leche adicionada con gotas de jugo de limón.

• Yogurt

Se trata de una leche cultivada con bacterias, que le otorgan consistencia espesa y sabor ácido. La mayoría de los yogures tiene sabores y sólidos de leche adicionados.

Agentes gelificantes

• Gelatina

La gelatina es una proteína hidrosoluble extraída de los tejidos conectivos animales. Cuando se hidrata en un líquido y luego se calienta, al enfriarse forma una red con consistencia de gel, que solidifica a los 16 °C y se funde a los 30 °C.

La más utilizada en pastelería es la gelatina sin sabor, que se consigue en polvo o en hojas. Antes de incorporarla (en cualquiera de sus presentaciones) a una preparación, hay que hidratarla con cinco partes de agua a temperatura ambiente y luego entibiarla hasta que se vuelva transparente; lo ideal es hacerlo en un horno de microondas. Un gramo de gelatina es capaz de inmovilizar 99 de agua pura; por lo tanto, la dosis de uso oscila entre el 1 y el 2 % sobre el total de la preparación. Por ejemplo, para 1 kilo de *mousse*, se agregan entre 10 y 20 gramos de gelatina, según la consistencia que se desee lograr. Las hojas de gelatina pueden pesar entre 1,7 a 3 gramos cada una, por lo que se debe observar el envase para determinar la cantidad necesaria. Si figura un peso en gramos de gelatina, da lo mismo utilizar en polvo o en hojas.

Cuanto más rápido se enfría una mezcla que incluye gelatina, más pronto cuaja. No obstante, se necesita tiempo para que el gel se estabilice y resulte firme. La rigidez aumenta con el tiempo, llegando a su límite a las veinticuatro horas. Si un gel se deja en reposo por algún tiempo, muchas veces se encoge y expulsa parte del líquido que tiene atrapado. Este fenómeno, que se conoce como sinéresis, se observa, por ejemplo, cuando una *mousse*, que ha permanecido refrigerada por más de cuarenta y ocho horas, comienza a encogerse y a formar grietas con un líquido exudado que le confiere aspecto feo.

>Gelatinas vs enzimas

Ciertas frutas tropicales (papaya, ananá, guayaba, kiwi) producen enzimas proteolíticas, es decir, que rompen uniones de los aminoácidos de la gelatina, y, por consiguiente, impiden la coagulación. Es el caso de la papaína, presente en la papaya, o la bromelina, contenida en el ananá. La presencia de alguna de estas frutas frescas en una preparación puede malograr el resultado final. Para destruir las enzimas y utilizar estas frutas, se debe calentarlas por encima de los 80 °C. Luego, proceder como indica la receta.

• Agar agar

Con este nombre de origen malayo, se identifica un polisacárido extraído de algas rojas japonesas, que tiene un poder gelificante diez a doce veces superior que el de la gelatina. Solidifica entre los 35 y 43 °C y se funde a los 90 °C. Por esto, se la emplea en las llamadas gelatinas calientes, como también para los climas cálidos.

A diferencia de la gelatina, forma geles quebradizos, no elásticos, que no son afectados por las enzimas de las frutas. Como no proviene del reino animal, es admitida en dietas vegetarianas y kosher.

La proporción para su uso varía según el producto de base y la consistencia que se busque.

• Pectina

Esta fibra soluble está presente en frutas y verduras, donde cumple la función de enlazar las paredes celulares. Es un polisacárido que forma cadenas principales y secundarias ramificadas, útiles como espesantes.

Por su propiedad de formar geles en medios ácidos y en presencia de azúcares, se destina a la producción de mermeladas y confituras, ya que el contenido natural de pectina de las frutas no es bastante para darles consistencia. Las frutas que contienen la cantidad de pectina necesaria para formar un gel son las manzanas, los membrillos y los cítricos. En comercios, se venden pectinas cítricas y de manzana.

• Carragenina

Participa, como espesante, en la composición del dulce de leche repostero. Su denominación abarca una familia de carbohidratos que se extraen de algas rojas.

Otros espesantes

Con el avance de la pastelería de vanguardia, aparecieron dentro de las recetas habituales agentes gelificantes y espesantes que se reservaban sólo para el uso industrial. Entre ellos, las gomas guar, xantana, garrofín, tragacanto, konjac y arábiga. Estos productos son de uso específico y no forman parte del elenco de ingredientes de este libro.

Huevos

Los huevos constituyen un agente de hidratación y emulsión muy importante en la pastelería. En las recetas, se refiere siempre a huevos de gallina, que difieren de los de otras aves en su contenido proteico.

El color de la cáscara, blanco o castaño, no es un factor que modifique la calidad. Lo fundamental, es consumirlos frescos. La clara debe ser cristalina y la yema, brillante y consistente. Es preferible cascarlos de a uno antes de agregarlos a una preparación; de esta manera, se descarta cualquiera que no esté en perfectas condiciones

Si bien por convención se considera que un huevo pesa 60 gramos (20 la yema y 40 la clara), en pastelería profesional se mide la cantidad de huevos por su peso exacto y no por unidad, a fin de asegurar la correcta proporción con los demás ingredientes.

• Yema

Está compuesta por grasas, poca albúmina, vitaminas y fósforo. La lecitina que poseen le otorga un alto poder emulsionante, ideal para elaborar espumas densas. Da coloración y sabor a las preparaciones. Se la utiliza como espesante en flanes y cremas. Por su riqueza en grasas, se integra muy bien al chocolate.

El punto de coagulación está entre los 60 y 70 °C, pero cuando está mezclada con leche y azúcar, como en una crema inglesa, coagula de los 82 a los 85 °C.

Si se dejan yemas y azúcar en un recipiente en contacto, pero sin batir, se forman grumos de yema que parece cocida, y resulta imposible homogeneizar la mezcla. Esto sucede porque la atracción de los lípidos (grasas) con los glúcidos (azúcares) provoca una reacción que desprende el calor suficiente para coagular la yema en la superficie. Con un leve batido se disuelve el azúcar y se evita que ocurra este fenómeno.

• Clara

La clara resulta insustituible para preparar merengues, airear suflés y dar volumen a los bizcochuelos y masas livianas. Está compuesta en un 85 % por agua; el resto, principalmente, son proteínas. Por acción del batido, las proteínas se separan en numerosas y pequeñas vesículas que atrapan aire y forman espuma. Si esta espuma se cocina, crece por la dilatación del aire encerrado. Cuando la clara coagula, entre los 60 y 70 °C, se fija la red de proteínas y se produce la textura alveolada.

Chocolate

El chocolate y el cacao constituyen dos de los ingredientes más empleados en la pastelería artesanal e industrial. Se obtienen a partir de las semillas que se encuentran en el interior del fruto que produce el árbol del cacao, llamado T*heobroma cacao* (*theobroma* significa alimento de los dioses).

Este árbol, originario de América Central, alcanza una altura de hasta quince metros, pero en las plantaciones no excede los siete. Tiene una longevidad de veinticinco a treinta años. Requiere una humedad constante y una temperatura media anual de 25 °C, por lo que se cultiva en la zona ecuatorial, entre los 20° de longitud norte y los 20° de longitud sur.

El auténtico chocolate es una mezcla homogénea de granos de cacao molidos (pasta de cacao), manteca de cacao y azúcar, en proporciones variables y con algunos agregados minoritarios. En Argentina, esa denominación se aplica a otros productos:

• Chocolate de taza

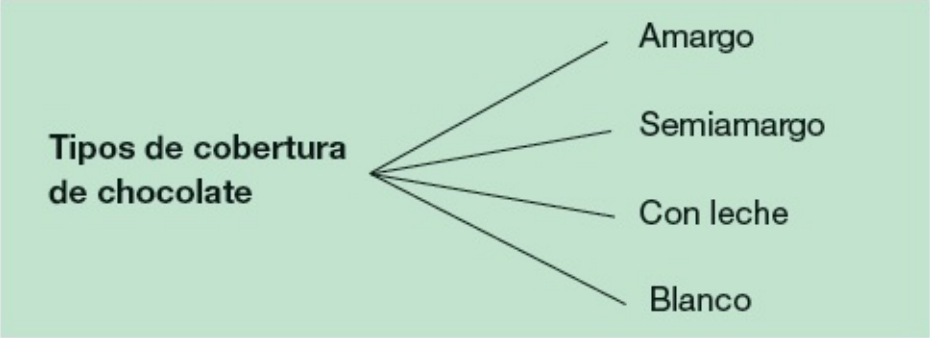
Es el de consumo familiar. Se bebe disuelto en leche o se agrega como chips en distintas masas. Contiene un alto porcentaje de azúcar y es bajo en manteca de cacao.

• Baño de repostería

Incluye en su composición grasas hidrogenadas y no necesita ser templado. Se lo utiliza para bañar

alfajores y golosinas de bajo costo. Actualmente, existen baños de repostería elaborados con aceites vegetales de excelente calidad, que han mejorado su sabor y aumentado su precio.

• Chocolate cobertura
Es el chocolate propiamente dicho, y el único que se emplea en pastelería.



Posee un alto tenor de manteca de cacao que permite ser trabajado para decoraciones, figuras, huevos, etc.

Se elabora industrialmente con una mezcla de pasta de cacao, azúcar y manteca de cacao en diferentes proporciones. Cuando compramos chocolate cobertura, no basta con fundirlo y moldearlo, sino que se necesita un proceso físico que altere el ordenamiento molecular de su materia grasa. En este proceso, llamado templado o cristalización, los componentes de la manteca de cacao se ordenan formando una estructura particular de cristales que brinda rigidez, crocantez, brillo y da la posibilidad de moldearlo.

Templado o cristalización
Es el pasaje del chocolate por diferentes temperaturas a fin de estabilizar los cristales estables (β) de la manteca de cacao.

A pesar de su apariencia homogénea, la manteca de cacao contiene, microscópicamente, cristales de diversos tipos, que se agrupan en estables e inestables. Cuando el chocolate se derrite, los inestables funden a menor temperatura que los estables y, por leyes químicas de cristalización, se transforman lentamente en estables a medida que el chocolate se enfría.

Si se derrite chocolate y se deja enfriar a temperatura ambiente, todos los cristales se solidifican de manera desordenada; luego, los inestables se transforman en estables, pero al hacerlo dejan vetas, poros y manchas en el chocolate.

El templado, en cambio, permite que todos los cristales solidifiquen como estables al mismo tiempo, logrando un chocolate duro, brillante y estable.

Este proceso de cristalización, que la industria realiza como último paso en la fabricación de las barras de chocolate, se debe repetir cada vez que se funde el chocolate, porque con el calor la red de cristales desaparece y no vuelve a formarse por sí sola. Para recuperarla, existen dos métodos básicos: por contagio o sembrado y por agitación.

Las estructuras de los cristales tienen la propiedad de ser “contagiosas”; es así que si se agrega

chocolate cristalizado al chocolate fundido, los cristales de este último contagian su estructura a la manteca de cacao presente en la masa fluida, organizando su estructura nuevamente en cristales. Agitar el chocolate produce el mismo efecto.

Esto tiene por fundamento una diferencia química: dado que los estables solidifican a partir de los 34 ºC y los inestables a 24 ºC, a una temperatura intermedia en el chocolate fundido habrá cristales estables, pero no inestables.

Otra ley de la cristalización dice que habiendo cristales de un tipo en una solución, el resto de los cristales solidificarán en el mismo sistema. Entonces, es posible cristalizar todo el chocolate según el modelo estable mediante el templado o cristalización, proceso que consta de tres pasos.

Fusión: se derrite el chocolate a baño de María o en el horno de microondas.

Descenso de temperatura: se baja la temperatura del chocolate fundido a no menos de 24 °C, por sembrado (incorporación de chocolate sólido) o por agitación (sobre mármol o baño de hielo).

Remonte de temperatura: para poder trabajar el chocolate, se eleva su temperatura a no más de 34 °C, a baño de María o por agregado de chocolate caliente.

	Cobertura semiamargo	**Cobertura con leche**	**Cobertura blanco**
Fusión	45 ºC	45 ºC	40 ºC
Descenso	27 ºC	26 ºC	25 ºC
Remonte	32 ºC	30 ºC	29 ºC

Esta tabla es indicativa. Para saber cuál es la curva de cristalización exacta del chocolate, es preferible consultar al proveedor.

Productos de la familia del chocolate

• Cacao amargo

Es el polvo restante del proceso de molienda de los granos tras la extracción de la manteca de cacao. Su calidad se determina por la proporción de manteca de cacao remanente que contiene, que va del 22 a 24 % en un buen cacao y del 12 al 14 % en uno estándar.

Para que adquieran un color más oscuro, mayor suavidad en boca y mayor solubilidad en los líquidos, algunos cacaos se someten a un proceso llamado *dutch process* (proceso holandés), que consiste en tratarlos con un álcali.

En unión con leudantes como el bicarbonato, el cacao confiere a las masas coloraciones que van del marrón claro al pardo rojizo oscuro, dependiendo de la cantidad adicionada. Esta virtud se potencia en la elaboración de la *Devil's cake* a fin de lograr el típico color rojizo. Para conseguirlo con un cacao *Dutch*, levemente alcalino, por lo general se requiere una dosis de leudante menor que con uno común.

En pastelería, se utilizan exclusivamente cacaos amargos; nunca los azucarados.

• Chocolate con leche
Se elabora con una baja proporción de pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche en polvo. Estos sólidos obligan a controlar rigurosamente su fusión, ya que con el exceso de calor se queman y dejan grumos insolubles.

• Chocolate blanco
Compuesto por manteca de cacao, azúcar y leche en polvo. No posee pasta de cacao. Presenta las mismas dificultades para la fusión que el chocolate con leche.

• Manteca de cacao
Es la materia grasa extraída por presión de los granos de cacao. Se utiliza para hacer más fluidas las coberturas de chocolate y para bañar bombones o alfajores. También, forma parte de algunos glaseados y hasta se agrega rallada en fórmulas de masas levadas a fin de humedecerlas y aromatizarlas durante la cocción.

Almíbares
Son mezclas de agua y azúcares en proporciones variables. En química, se clasifican como soluciones.

Existen varias maneras de expresar la consistencia de los almíbares. Por lo general, se hace referencia a la temperatura, que conviene medir con un termómetro. Si se opta por una técnica manual, se toma una pequeña cantidad de almíbar con los dedos (previamente humedecidos en agua helada) y se los sumerge en hielo, donde se verifica el punto bola según se forme una esferita maleable, tensa o dura.

Punto	**Temperatura**
Hilo	110 – 113 ºC
Bola suave	113 – 117 ºC
Bola media	117 – 121 ºC
Bola dura	121 – 130 ºC
Caramelo rubio	135 – 150 ºC
Caramelo oscuro	150 – 160 ºC

Para embeber bases de tortas se utiliza el llamado almíbar a 1260º o almíbar de *entremets*. Estos grados representan una medida de la densidad, y significan que 1 centímetro cúbico de almíbar pesa 1,260 gramos. Corresponde a un almíbar liviano cocido a 102 °C.

Para observar la densidad de un almíbar, se puede utilizar un densímetro o bien un refractómetro, que es un instrumento que mide la refracción de la luz al pasar por una capa delgada de almíbar, jarabe, jugo o pulpa de frutas e indica, en grados Brix, el contenido de sólidos solubles. Estos comprenden azúcares,

ácidos, sales y otros compuestos, que la escala de Brix expresa como porcentaje de sacarosa.

La temperatura de la muestra debe ser de 20 ºC; si es otra, debe corregirse la lectura de acuerdo con una tabla.

Capítulo II
Masas quebradas

Las masas quebradas, también llamadas masas secas o friables, son las que se utilizan para la confección de tartas, masitas secas, alfajores o *cookies*. Se caracterizan por su gran friabilidad y ausencia de cuerpo y elasticidad. Después de horneadas, estas masas se quiebran con facilidad, reduciéndose a polvo.

Clasificación

El contenido de materia grasa define la clasificación de las masas quebradas en:

• **Pesadas:** con más de 500 gramos de materia grasa por cada kilo de harina.
• **Medianas:** con exactamente 500 gramos de materia grasa por kilo de harina.
• **Livianas:** con menos de 500 gramos de materia grasa por kilo de harina.

Confección

Existen dos técnicas para elaborar estas masas:

• Sableado
La materia grasa se mezcla con los elementos secos, en la procesadora o bien con el uso de un estribo o dos cuchillos, para formar un arenado. Cuando el arenado está listo, se toma la masa con los líquidos.

En este procedimiento, la materia grasa siempre debe estar fría.

• Emulsión o cremado
La materia grasa se bate junto con el azúcar hasta obtener una crema homogénea; luego, se perfuma y se agregan los líquidos.

Con los secos tamizados, se forma una corona en donde se vierte el cremado. Con dos espátulas o *cornet*, se integra la preparación hasta obtener un arenado grueso. Utilizando la palma de la mano, se aplastan los grumos sobre la mesada hasta que la masa resulte integrada.

Esta última operación se llama fresado. La masa se fresará solamente dos o tres veces; de lo contrario, tomará mucha temperatura y esto afectará la calidad final del producto.

No hay normas específicas que obliguen elegir tal o cual método. No obstante, se aconseja el sableado para las masas más neutras, como la masa *brisée*, y la técnica de emulsión para aquellas masas con alto contenido de azúcar, como la *sablée*, frola y *sucrée*.
En cualquiera de las técnicas, es imprescindible evitar el amasado prolongado a fin de no dar elasticidad a la masa.
Las masas quebradas no pueden utilizarse de inmediato; deben descansar en frío por lo menos una hora antes de ser usadas. Esto favorece la hidratación de la harina y, por consiguiente, facilita el estirado.

Detalles técnicos

Para lograr la friabilidad y la ausencia de cuerpo, se debe evitar en la masa la formación de la red de gluten. En el sableado, a medida que se forma el granulado fino, la materia grasa va recubriendo las

partículas de harina, y de este modo las impermeabiliza. Como el gluten se encuentra encerrado en estas partículas, no hay riesgos de que se hidrate durante la incorporación de los líquidos. La harina se hidratará durante el reposo en frío que necesitan estas masas.

En la emulsión, la mezcla homogénea de materia grasa, azúcar y líquidos se integra a la harina muy rápidamente, sin dar lugar al desarrollo del gluten. Al igual que en el caso anterior, la hidratación se produce cuando la masa descanse en frío.

Cocción

Las masas quebradas se hornean a temperaturas que van de los 160 a los 180 °C. A 160 °C se doran menos, por lo que se utilizan para masitas secas, en especial las que combinan dos colores, como las damero.

• Cocción a blanco

Para tartas con rellenos que poseen un alto contenido de humedad y requieren cocción, primero se hornea la masa sola por 10 minutos a 180 °C. En la mayoría de los casos, se cubre con un papel de aluminio y material de carga (porotos o piedritas) para que la tarta conserve sus bordes rectos y parejos.

La cocción a blanco es indispensable cuando se utilizan hornos convectores, pues en ellos las masas no formar piso.

Conservación

La masa quebrada cruda que no contiene polvo para hornear, puede conservarse hasta por siete días en la heladera y hasta por dos meses en el freezer.

Si lleva polvo leudante, dura hasta 72 horas en la heladera y hasta dos meses en freezer; en este último caso, se puede agregar un 10 % extra de polvo para hornear a fin de asegurar un correcto crecimiento de la masa.

Calidad de los ingredientes

• Harina

Por su bajo contenido en gluten, se indican las harinas 0000 (cuatro ceros o harinas débiles). En algunos países se venden harinas desprotenizadas (el gluten es una proteína), ideales para este tipo de masas.

• Materia grasa

La cantidad será responsable de la friabilidad, mientras que la calidad influye en el sabor. El uso de manteca, margarina, aceites hidrogenados o grasas animales, depende de factores diversos, como la temperatura del ambiente de trabajo y de la calidad buscada, entre otras cuestiones. En ambientes muy cálidos, se prefiere la margarina porque posee un punto de fusión más alto que permite trabajar sin riesgos. Emplear partes iguales de manteca y margarina facilita el estirado y fonzado de las masas; en este caso hay que controlar la homogeneidad del cremado, de lo contrario pueden quedar puntos oscuros de manteca sin integrar.

• Sal fina

Usar sal fina. La incorporación de una mínima cantidad de sal realza el sabor de las masas y contribuye a darles coloración durante el horneado.

• Azúcar

Ayuda a dar sabor y coloración a las masas. Se aconseja usar azúcar blanca, ya sea molida o impalpable. La diferencia se aprecia después del horneado. Las masas hechas con azúcar molida presentan un aspecto rústico, terroso y con muchos poros. Las de azúcar impalpable resultan lisas, sin poros, y copian, a la perfección, las formas de los moldes.

Esta diferencia se debe a que los granos de azúcar provienen del almíbar sobresaturado que resulta de la molienda de la caña. En el azúcar molida, puede quedar agua remanente, que, al ser horneada a 180 °C, se transforma en vapor y escapa formando poros en la superficie del producto. Este fenómeno no ocurre con el azúcar impalpable.

• Huevos

Además de dar sabor, color y estructura a las masas, facilita la emulsión con el azúcar y la manteca. También hidrata la harina, lo que posibilita que todas las partículas se aglutinen suavizando la textura de la masa.

Se puede incorporar entero, sólo yema, sólo clara o una mezcla de huevo y leche. Las masas hechas sólo con yemas son las más friables y finas. Las resultantes del uso de claras, son más rígidas y secas.

• Polvo para hornear

Se incorpora cuando se deseen masas más aireadas. La proporción no debería ser superior al 2 % respecto al peso de la harina (no más de 20 gramos por kilo de harina). Recordar el criterio de conservación para las masas con polvo para hornear: tres días en la heladera y dos meses en el freezer.

Moldes

La cantidad de masa necesaria para forrar tarteras es la siguiente:

Diámetrode la tartera	**Espesor de la masa**	**Peso**
10 cm	3 mm	50 g
18 cm	3 mm	180 g
24 cm	3 mm	300 g
28 cm	3,5 mm	350 g
34 cm	3,5 mm	500 g

Para tarteras rectangulares, calcular 500 gramos de masa para una de 30x40 cm y 300 gramos para una de 20x30 cm.

Masa *brisée*

Ingredientes

- 250 g de harina
- 5 g de sal
- 125 g de manteca
- 1 huevo
- 30 cc de agua

Preparación

Primero, tamizar la harina y la sal. Colocar la mezcla dentro de la procesadora junto con la manteca fría y procesar hasta obtener un granulado fino.
Incorporar el huevo y el agua fría. Procesar hasta lograr un bollo, y detener la máquina en cuanto se haya formado.
Envolver el bollo en papel film y colocarlo en la heladera para que repose por lo menos durante una hora.
Para utilizar, estirar el bollo sobre la mesada con muy poca cantidad de harina.
Si se necesita un disco, girar la masa ⅛ de vuelta en el sentido de las agujas del reloj mientras se estira.
Si se necesita un cuadrado, girar ¼ de vuelta cada vez.
Luego de estirada la masa, pinchar la superficie con un tenedor o una pica. Colocar la masa en el molde de manera invertida, es decir, que la superficie picada quede en contacto con el fondo del molde; de esta manera, la masa resulta con mejor forma y no se ampollará durante la cocción.

Masa *sablée*

Ingredientes

- 150 g de manteca
- 100 g de azúcar impalpable
- Ralladura de 1/2 limón
- 3 yemas
- 250 g de harina
- 5 g de sal

Preparación

En un bol, batir enérgicamente con una cuchara de madera o con un batidor la manteca pomada junto con el azúcar hasta blanquear la preparación. Perfumar con la ralladura de limón.
Luego, añadir las yemas y unir hasta obtener una crema.
Tamizar la harina con la sal y armar una corona. Colocar el batido en el centro e integrar los componentes sin amasar. Este paso se puede realizar con la ayuda de dos *cornet* o espátulas, o bien con las manos, tratando siempre de no transmitir mucho calor.
Fresar la masa una o dos veces hasta homogeneizar.
Formar un cuadrado, cubrir con papel film y enfriar en la heladera antes de usar.

Conservar hasta por 7 días en la heladera o hasta por 2 meses en el freezer.
Usar la masa para elaborar tartas, galletitas, masitas o alfajorcitos.
Esta masa debe estirarse, luego ser colocada en los moldes o cortada en la forma deseada y volver a ser refrigerada un momento para que conserve su forma inalterada durante la cocción.
Las tres yemas pueden ser reemplazadas por un huevo grande.

Lunettes

Estirar la masa hasta alcanzar unos 3 mm de espesor. Cortar círculos u óvalos de 6 cm de diámetro. A la mitad de los círculos, sacarles el centro con un cortapastas pequeño. Hornear sobre placas enmantecadas a 170 °C por 12 minutos. Retirar, enfriar y rellenar con dulce de frutas. Por último, espolvorear con azúcar impalpable.

Masa *sablée* de almendras

Ingredientes

- 200 g de manteca
- 130 g de azúcar impalpable
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 50 g de almendras en polvo
- 320 g de harina

> placa

Preparación

Batir la manteca con el azúcar y la sal. Perfumar con la vainilla y agregar el huevo y las almendras. Incorporar un puñado de harina y luego el resto. Formar una masa sin trabajarla demasiado. Una vez lista, cubrirla con papel film y dejar enfriar como mínimo una hora antes de utilizar.
Luego, estirar la masa hasta alcanzar un espesor de 3 o 4 mm. Hornear a 170 /180 °C.

A diferencia de la *sablée* clásica, lleva polvo de almendras en su composición. El polvo está hecho con almendras peladas, sin tostar, que están molidas y se venden como polvo o harina de almendra.
Para hacerlas en casa, seguir este procedimiento: sumergir las almendras en agua caliente durante 2 minutos y luego secarlas frotándolas con un trapo seco hasta quitarles la piel por completo. Terminar el secado en una corriente de aire o en un horno bajo, para que no se coloreen. Enfriar y procesar con rapidez para pulverizarlas sin que despidan el aceite que contienen. Una vez hecha la harina, se puede fraccionar y conservar en el freezer por hasta 3 meses.

Esta masa conserva muy bien la forma porque la harina de almendra le otorga mayor estructura. Es ideal para pequeñas tartas que se cocinan vacías, sin material de carga.

Masa *sablée* de manga

Ingredientes

- 180 g de manteca
- 100 g de azúcar impalpable
- 50 g de clara (1 1/2 u)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 250 g de harina

> placa

Preparación

Batir la manteca hasta alcanzar el punto crema; luego, agregar el azúcar impalpable y blanquear. Incorporar la clara, la esencia de vainilla y, por último, la harina tamizada. Unir con rapidez la masa e, inmediatamente, colocarla en una manga con boquilla rizada.
Trazar las masitas sobre una placa enmantecada y fría. Decorar con cerezas o frutas secas.
Enfriar las masitas en la heladera por 30 minutos como mínimo. Pasado ese tiempo, hornear a 170 °C hasta que comiencen a tener una coloración dorada en la base. Retirar del horno y dejar enfriar.
Conservar en recipientes herméticos.

La masa debe trabajarse cuando se terminan de incorporar los ingredientes secos. De esta manera, se evita que la harina se hidrate, resultando una masa corrediza que pasa con facilidad por la
boquilla rizada.
La placa debe estar enmantecada y fría para que las masitas se adhieran y no se junten.
La masa puede hacerse de chocolate reemplazando 25 gramos de harina por 25 gramos de cacao amargo.

Masa *sucrée*

Ingredientes

- 110 g de manteca
- 135 g de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 250 g de harina
- 5 g de sal

Preparación

En un bol, batir enérgicamente con una cuchara de madera o con un batidor la manteca pomada junto con el azúcar hasta blanquear la preparación. Perfumar con la esencia de vainilla.
Añadir el huevo y obtener una crema. Por otro lado, tamizar la harina con la sal y formar una corona.
Colocar el batido en el centro de la corona y unir los componentes sin amasar. Para este paso, pueden ser útiles dos *cornet* o espátulas; también se puede trabajar con las manos, siempre tratando de no transmitir mucho calor.
Fresar la masa una o dos veces hasta homogeneizar.
Formar un cuadrado, cubrir con papel film y enfriar en la heladera antes de usar.

Conservar hasta por 7 días en la heladera o hasta por 2 meses en el freezer.
Usar la masa para tartas que reciban rellenos húmedos o para tarteletas que se cocinen vacías y luego se usen para rellenos de cremas frías, como las frutales.
Esta masa debe estirarse y, una vez colocada en moldes o cortada en la forma deseada, debe volver a refrigerarse un momento para que conserve su forma inalterada durante la cocción.

Masa frola

Ingredientes

- 200 g de manteca
- 120 g de azúcar
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla
- Ralladura de 1/2 limón
- 2 huevos
- 300 g de harina 0000
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 g de almidón de maíz
- 10 g de polvo para hornear

Preparación

En un bol, batir enérgicamente con una cuchara de madera o con un batidor la manteca pomada junto con el azúcar hasta blanquear la preparación. Perfumar con la esencia de vainilla y la ralladura de limón.
Añadir los huevos y obtener una crema.
Tamizar la harina con la sal, el almidón y el polvo para hornear, y formar una corona.
Colocar el batido en el centro y unir los componentes sin amasar. Para este paso, se pueden utilizar dos *cornet* o espátulas, o bien se puede realizar con las manos, siempre tratando de no transmitir mucho calor.
Fresar la masa una o dos veces hasta homogeneizar.
Formar un cuadrado, cubrirlo con papel film y enfriar en la heladera antes de usar. Conservar hasta por 3 días en la heladera o hasta por 2 meses en el freezer.

Debe estirarse y, una vez colocada en los moldes, puede rellenarse y cocinarse desde el comienzo; siempre y cuando se trabaje en un horno tradicional.
En un horno convector, la masa se debe blanquear antes de rellenar.
Se utiliza para la famosa pastafrola de membrillo, para la torta de ricota o para base de cuadrados dulces.
Puede confeccionarse íntegramente en una procesadora, incorporando los ingredientes en el mismo orden que si se haría de manera manual.

Masa bretona

Ingredientes

- 1/2 vaina de vainilla
- 4 yemas
- 160 g de azúcar
- 160 g de manteca
- 1/2 cucharadita de sal
- 250 g de harina 0000
- 12 g de polvo para hornear

Preparación

Con un cuchillo pequeño afilado, retirar las semillitas del interior de la vaina de vainilla.
Por otro lado, batir las yemas junto con los granos de vainilla y el azúcar hasta lograr una mezcla pálida.
Incorporar la manteca pomada y la sal.
Tamizar la harina y el polvo para hornear, y agregar al batido. Obtener una masa sin trabajar demasiado.
Esta masa se puede emplear de dos maneras:
1. Una vez hecha, puede colocarse en una manga con boquilla lisa de 8 mm y distribuirse en los moldes donde se vaya a utilizar. Enfriar la masa antes de hornear.

2. En la opción más tradicional, se debe reservar la masa en frío por lo menos por 3 horas y luego estirar hasta alcanzar un espesor de 5 mm. Forrar el o los moldes de tartas y cocinar en horno a 180 °C.

Se utiliza siempre cocida por completo antes de recibir
el relleno. Su uso óptimo se da al hornearse dentro de cinturas bajas de un centímetro, dado que la masa crece en los bordes y deja un espacio cóncavo en el centro que se convierte en el recipiente natural para el relleno.
Es una masa extremadamente friable, muy apta para postres
de restaurante.
Los granos de vainilla pueden ser reemplazados por esencia de vainilla o ralladura de la piel de cítricos, como limón o naranja.

Masa *linzer*

Ingredientes

- 150 g de avellanas peladas
- 180 g de harina
- 1/2 cucharadita de especias para repostería
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de cacao amargo
- 150 g de manteca
- 3 yemas
- 30 cc de kirsch (aguardiente de guinda)
- 150 g de azúcar

Preparación

Enfriar las avellanas luego de pelarlas y procesar hasta lograr un polvo fino similar a la harina.
Tamizar la harina con el polvo de avellanas, las especias y el cacao. Colocar en una procesadora y, junto con la manteca fría, obtener un granulado. Incorporar las yemas y el kirsch.
Tomar la masa y formar un bollo fresando, si fuera necesario. Envolver en papel film y dejar descansar en frío por una hora como mínimo.

Esta masa puede también realizarse con la técnica del sableado, como la masa *sablée*.
Por ser especiada sirve como base de tartas y para alfajores rellenos de chocolate.

Linzer torte
o tarta de Linz

Ingredientes

- Masa *linzer*
- 200 g dulce de frambuesa
- Huevo batido

> 1 placa de hostia
> Tartera de 26 cm de diámetro

Preparación

Estirar 2/3 de la masa, forrar la tartera y picar la masa.
Disponer en el fondo el disco de hostia y distribuir por encima el dulce de frambuesa.
Estirar la masa restante, cortar tiritas de 1 cm de ancho y formar un enrejado sobre el dulce.
Pintar el enrejado con huevo batido y, si se desea, colocar almendras fileteadas. Hornear a 170 °C de 35 a 40 minutos.
Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente antes de cortar.

Esta tarta, modelo de masa quebrada aromatizada con especias, es tradicional de Austria, y su nombre hace referencia a la ciudad de Linz.

Tarta de limón

Ingredientes

Masa
• 350 g de masa *sablée*
Opcional
• 7 g de gelatina sin sabor
• 35 cc de agua

Relleno
• 3 yemas
• 2 huevos
• 150 g de azúcar
• 90 cc de jugo de limón
• Ralladura de 1 limón
• 160 g de manteca

> Tartera de 26 cm de diámetro

Preparación

Estirar la masa *sablée* hasta alcanzar un espesor de 4 mm y picarla. Fonzar la tartera con la masa y

enfriar.
En un bol de vidrio o de acero inoxidable, mezclar las yemas, los huevos, el azúcar y el jugo de limón. Colocar sobre un baño de María y cocinar removiendo hasta que la preparación se espese. Cambiar rápidamente de recipiente y agregar la ralladura y, si se desea, la gelatina hidratada con el agua. Entibiar y añadir la manteca de a poco. Formar una crema homogénea. La mezcla puede tamizarse en caliente para retirar las ralladuras.
Hornear la masa a 180 °C por 15 minutos con material de carga (piedritas o porotos). Luego de terminada la cocción, enfriar.
Volcar el relleno caliente sobre la tarta y alisar la superficie. Enfriar y presentar la preparación abrillantada con jalea transparente o con merengue italiano. El merengue se puede dorar con un soplete o debajo de un grill.

Tarta de chocolate y bananas

Ingredientes

Masa *sablée* de cacao
- 120 g de manteca
- 100 g de azúcar impalpable
- 1 pizca de sal
- 2 yemas
- 1 cucharada de café instantáneo
- 2 cucharadas de agua
- 200 g de harina
- 20 g de cacao amargo

Relleno
- 4 bananas
- 50 g de manteca
- 50 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 1 cucharada de glucosa
- 90 g de puré de banana
- 160 g de chocolate semiamargo

> Tartera de 24 cm de diámetro

Preparación

Para elaborar la masa, batir la manteca con el azúcar y la sal hasta blanquear. Luego, agregar las yemas.
Por otro lado, hidratar el café con el agua caliente.
Tamizar la harina y el cacao, y añadir al batido junto con el café. Obtener una masa lisa y enfriar.
Una vez fría, estirar la masa hasta alcanzar un espesor de 4 mm. Forrar la tartera y enfriar nuevamente.
Hornear a 180 °C hasta que la cocción esté completa. Enfriar.

Relleno

Pelar las bananas y cortarlas en rodajas de 1 cm.
Por otro lado, calentar la manteca en una sartén y colocar las rodajas de bananas evitando encimarlas.
Cuando comiencen a dorarse, espolvorear con el azúcar y dejar que se caramelicen. Retirar de la sartén y volcar sobre la tarta ya cocida, formando una capa uniforme. Enfriar.
Llevar a hervor la crema con la glucosa y el puré de banana. Verter sobre el chocolate picado para derretirlo y formar una crema homogénea. Tamizar y volcar sobre la tarta.
Enfriar por 2 horas antes de consumir.

Tarta de frutillas al kirsch

Ingredientes

Masa
• 300 g de masa *sablée*

Relleno
• 200 g de crema pastelera
• 30 cc de kirsch
• 100 g de crema de leche
• 300 g de frutillas

Gelatina
• 100 g de gelatina de frutilla
• 250 g de crema chantillí

> Tartera de 22 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Estirar la masa *sablée* hasta alcanzar un espesor de 4 mm. Picar con un tenedor. Fonzar la tartera y enfriar. Luego, hornear, con material de carga para preservar los bordes altos, a 180 °C hasta obtener una cocción completa. Enfriar.
Por otro lado, perfumar la crema pastelera fría con el kirsch y batir ligeramente con un batidor hasta que resulte lisa.
Batir la crema de leche a tres cuartos e incorporarla, con una espátula de goma y con movimientos envolventes, a la crema pastelera fría.
Rellenar la tarta con la preparación anterior en una capa uniforme.
Lavar las frutillas, secarlas, quitarles los cabitos, cortarlas y disponerlas sobre la crema tratando de formar una cama horizontal. Enfriar en la heladera.
Hacer la gelatina de frutilla utilizando la mitad del agua requerida en el envase. Enfriar sobre un baño de María invertido hasta que comience a coagular. En ese momento, verter, inmediatamente, sobre las frutillas de la tarta.
Enfriar en la heladera. Decorar con un borde de crema chantillí realizado con una manga con boquilla rizada.

Esta tarta puede hacerse con damascos, duraznos, ananás en lata, ciruelas y la gelatina correspondiente al sabor de la fruta.
Evitar frutas como kiwi o ananá frescos que no armonizan con esta crema y no permiten que la gelatina se coagule.

Cuadrados de ricota

Ingredientes

Masa
• 500 g de masa frola

Relleno
• 600 g de ricota
• 200 g de queso crema
• 5 claras
• 150 g de azúcar
• Ralladura de 1 limón

• Huevo batido, para pincelar

Decoración
• Azúcar impalpable
• Pistachos molidos

> Marco de 20x30 cm o tartera de 22 cm de diámetro

Preparación

Estirar 2/3 de la masa frola hasta alcanzar 3 mm de espesor y forrar el marco o la tartera.
Estirar el tercio restante para formar la tapa de la tarta.
Tamizar la ricota y el queso crema. Integrar, con un batidor, las claras, el azúcar y la ralladura. Unir hasta desligar las claras.
Rellenar la tarta y pincelar los bordes con huevo batido. Tapar con el tercio de masa restante y pinchar la superficie.
Pintar con huevo y hornear a 170 °C de 35 a 40 minutos. Una vez concluida la cocción, dejar enfriar, invertir y cortar en cuadrados.
Espolvorear los cuadrados con azúcar impalpable y decorar con algunos pistachos molidos.

El relleno puede hacerse con tres huevos en lugar de las 5 claras, pero no quedará blanco sino color crema.
Pueden añadirse al relleno pasas, fruta abrillantada o cerezas.

Tarta de manzanas

Ingredientes

Relleno
- 1 k de manzanas verdes o amarillas
- 200 cc de jugo de manzana
- 150 g de azúcar
- 20 cc de jugo de limón
- 50 g de dulce de damasco
- 50 g de manteca
- 50 g de pasas de uva sin semillas
- 1 pizca de canela
- Ralladura de 1/2 limón

Masa
- 500 g de masa frola

- Huevo batido, para pincelar

> Marco de 20x30 cm o tartera de 22 cm de diámetro

Preparación

Para comenzar con el relleno, pelar, despepitar las manzanas y cortarlas en gajos de 1 cm.
En una cacerola amplia o en una sartén, el jugo de manzana, el azúcar y el jugo de limón. Llevar a primer hervor y agregar los gajos de manzana, el dulce, la manteca y las pasas.
Cocinar por algunos minutos a fuego vivo hasta que las manzanas se tiernicen sin reducirse a puré.
Retirar del calor, añadir la pizca de canela y enfriar a temperatura ambiente.
Estirar 2/3 de la masa frola hasta alcanzar 3 mm de espesor y forrar el marco o la tartera.
Estirar el tercio restante para formar la tapa de la tarta.
Rellenar la tarta y pincelar los bordes con huevo batido. Tapar con el tercio de masa restante y pinchar la superficie. Pintar con huevo nuevamente.
Hornear a 180 °C de 40 a 45 minutos.

> En caso de que el relleno quede muy líquido, añadir una cucharada de almidón de maíz o de polvo para flanes, desleída en 2 cucharadas de agua fría.

Quince custard pie
o pastel de membrillos

Ingredientes

Relleno
- 300 g de puré de membrillos
- 30 g de almidón de maíz
- 1 cucharada de jugo de limón
- 30 g de manteca
- 3 yemas
- 60 g de azúcar
- 200 g de crema de leche
- Especias para repostería, c/n
- Canela, c/n
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 300 g de merengue italiano

Masa
- 300 g de masa *sablée* de almendras

> Tartera de 22 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Estirar la masa *sablée* hasta alcanzar 4 mm de espesor y fonzar la tartera. Enfriar y luego cocinar a blanco durante 10 minutos a 180 °C.
Mientras tanto, mezclar el puré de membrillos con el almidón, el jugo de limón y la manteca derretida. Agregar las yemas, previamente batidas con el azúcar y la crema. Perfumar con las especias, la canela y la vainilla.
Disponer dentro de la masa blanqueada y hornear 30 minutos a 160 °C.
El relleno debe quedar apenas firme, con la consistencia de un flan.
Retirar del molde, cubrir con el merengue italiano y grillar para dorar. Luego, refrigerar.

Puré de membrillo
Lavar los membrillos, cortarlos en cuartos y colocarlos en una cacerola cubiertos con agua. Hervirlos hasta que estén tiernos. Luego, entibiar y pelar. Quitar las semillas y pasar la pulpa por un tamiz. Pesar para obtener la cantidad requerida en esta receta.

Tarta *financière* de manzanas

Ingredientes

Relleno
• 1 k de manzanas golden o amarillas
• 140 g de manteca
• 150 g de miel
• 60 cc de licor Calvados

Financière
• 40 g de manteca
• 60 g de almendras en polvo
• 50 g de azúcar impalpable
• 4 claras
• 40 g de miel
• 50 g de harina
• 20 g de almidón de maíz
• 1 pizca de sal
• 60 g de crema de leche

Masa
• 400 g de masa frola

• 30 g de almendras fileteadas

> Tartera de 22 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Para preparar el relleno, pelar y despepitar las manzanas. Luego, cortarlas en cubos parejos de 1 cm. Por otro lado, cocinar la manteca hasta obtener una coloración avellana. Incorporar las manzanas y la miel. Cocinar 3 minutos y flambear con el licor.

Financière

Mezclar la manteca con las almendras y el azúcar. Unir las claras sin batir, la miel y la harina con el almidón y la sal. Homogeneizar y añadir la crema.

Armado

Estirar la masa frola hasta alcanzar un espesor de 5 mm y forrar la tartera. Rellenar con las manzanas. Presionar bien y cubrir con el *financière*. Espolvorear con las almendras fileteadas y hornear a 180 °C de 45 a 50 minutos.

El licor Calvados es un destilado de manzanas; si no se consigue, reemplazarlo por rhum o coñac.

Tarta bretona de mango

Ingredientes

Relleno
- 300 g de pulpa de mango tamizada
- 4 yemas
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 100 g de manteca

Gelatina
- 7 g de gelatina sin sabor
- 35 cc de agua

Masa
- 300 g de masa bretona

Decoración
- 1 mango
- 100 g de frambuesas frescas
- Merengue italiano, c/n

> 1 cintura de 24 cm de diámetro y 1 de altura

Preparación

Relleno

En un bol colocar la pulpa de mango, las yemas, los huevos y el azúcar.
Cocinar sobre un baño de María removiendo constantemente con una cuchara de madera hasta que la preparación se espese como una crema inglesa.
Retirar del calor y pasar a un bol donde esté la gelatina hidratada con el agua. Entibiar a 30 °C y, luego, licuar o procesar con la manteca fría cortada en cubitos.

Masa

Colocar la masa en una manga con boquilla lisa de 1 cm. Rellenar la cintura con la masa y hornear a 180 °C de 15 a 20 minutos hasta obtener una cocción completa. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
Rellenar la tarta cocida con la crema de mango. Dejar enfriar.

Armado

Pelar y cortar el mango en láminas delgadas. Decorar con un anillo de frambuesas, las rodajas de mango en el centro y unos copos de merengue italiano.

Cobbler de ruibarbo

Ingredientes

Masa *cobbler*
- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 20 g de polvo para hornear
- 60 g de manteca
- 30 g de jengibre confitado
- 350 g de crema doble

Compota de ruibarbo
- 800 g de ruibarbo
- 30 g de almidón de maíz
- 180 g de azúcar
- 120 g de miel

Opcional
Jugo de remolacha

> Fuentes térmicas individuales

Preparación

Masa
Tamizar la harina, la sal y el polvo para hornear. Agregar la manteca fría cortada en cubitos del tamaño de una arveja. Si se prefiere, se puede procesar groseramente.
Cortar el jengibre confitado muy fino y añadir a la mezcla. Añadir rápidamente la crema doble bien fría.
Colocar la masa en una superficie enharinada y darle dos o tres vueltas con la mano, sin usar palote o harina extra. Conservar la masa en la heladera hasta el momento de utilizar.

Compota
Lavar y secar el ruibarbo. Descartar las hojas y la parte superior e inferior del tallo. Cortar los tallos en bastones cortos de 3 o 4 cm y colocarlos en un recipiente de vidrio.
Mezclar el almidón con el azúcar y espolvorear con esta mezcla los tallos.
Colocar los tallos en un bol y bañarlos con la miel.
Dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente para que suelten su jugo.
Pasar todo a una sartén amplia y cocinar a fuego vivo hasta que los tallos estén tiernos. Para colorear, se pueden añadir unas gotas de jugo de remolacha.
Colocar la mezcla en fuentes térmicas individuales.

Armado
Colocar la masa sobre la compota haciendo copos de 3 cm de diámetro. Hornear a 200 °C de 20 a 25 minutos. Servir tibio con una salsa de frutillas.

Tarta americana de avellanas

Ingredientes

Masa
- 100 g de azúcar impalpable
- 230 g de harina
- 20 g de cacao
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1/2 cucharadita de sal
- 130 g de manteca
- 1 huevo

Relleno
- 220 g de avellanas peladas
- 50 g de chocolate con leche
- 30 g de miel
- 60 g de azúcar
- 30 g de glucosa
- 100 g de crema doble

Crema chantillí al chocolate
- 200 g de chocolate con leche

- 200 g de crema de leche

> Tarteras de 8 cm de diámetro

Preparación

Para elaborar la masa, tamizar el azúcar, la harina, el cacao, el café y la sal. Procesar la manteca y agregar a la mezcla anterior. Incorporar el huevo y tomar rápidamente la masa. Enfriar en la heladera durante 2 horas antes de utilizar.
Estirar la masa hasta obtener un espesor de 4 mm y forrar las tarteras. Enfriar y picar la masa. Hornear a 180 °C por 15 minutos hasta lograr una cocción completa.

Relleno

Tostar las avellanas en el horno. Enfriarlas y mezclarlas en un bol con el chocolate picado y la miel.
En una cacerolita de cobre, colocar el azúcar y la glucosa y cocinar hasta obtener un caramelo oscuro. Retirar y añadir la crema doble.
Volver al calor hasta que se disuelva el caramelo y verter sobre las avellanas. Mezclar y rellenar la masa formando una capa de un centímetro de espesor. Enfriar en la heladera.

Crema chantillí al chocolate

Fundir el chocolate y mantenerlo tibio. Por otro lado, batir la crema a medio punto. Unir con el chocolate y homogeneizar.
De inmediato, colocar la crema en una manga y cubrir la tarta. Decorar con algunas avellanas.

Scons clásicos

Ingredientes

- 400 g de harina
- 20 g de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 60 g de azúcar
- 100 g de manteca
- 1 huevo
- 60 g de yogur natural
- 150 g de crema de leche
- Huevo, para batir

> Placa

Preparación

En un bol, tamizar la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar.
Unir la manteca fría en cubitos. Hacer migas con las manos o procesar.
Mezclar sin batir el huevo, el yogur y la crema, y volcar sobre las migas. Tomar la masa rápidamente y sin amasar mucho.
Estirar la masa hasta alcanzar un espesor de 2 cm y replegarla sobre sí misma. Volver a estirar hasta obtener un espesor de 3 cm. Cortar con un cortapastas de 6 cm diámetro.
Colocar los *scons* sobre una placa enmantecada y pintar la superficie con huevo batido. Hornear a 180 °C de 15 a 18 minutos.

Scons tiernos de crema

Ingredientes

- 500 g de harina
- 100 g de azúcar
- 30 g de polvo para hornear
- 10 g de sal
- 100 g de manteca
- 400 g de crema doble
- 2 huevos

Opcional
- 150 g de queso emmenthal o gruyère

> Placa

Preparación

Colocar en la procesadora la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la manteca fría, y formar un granulado.
Mezclar la crema con los huevos y, si se desea, el queso. Unir con el granulado y obtener una masa tierna.
Estirar la masa hasta dejarla de 2 a 3 cm de espesor. Cortar los *scons* con un cortapastas de 6 cm de diámetro. Disponerlos sobre una placa y pintarlos con huevo batido.
Hornear a 180 ºC de 18 a 20 minutos. Servir tibios, con manteca y mermelada o fiambres y encurtidos.

COOKIES

El término *cookie* proviene de los Estados Unidos y describe una galleta dulce pequeña. Esta palabra se extendió a todos los países americanos y se la usa con frecuencia. En Inglaterra, a las *cookies* se las llama *biscuit*; en España, galletas; y en Italia, *biscotti*.

Cookie deriva del vocablo holandés *koejke*, que quiere decir pequeña torta, y del inglés *biscuit*, que significa cocido dos veces. Al parecer, las *cookies* fueron llevadas a Norteamérica por marineros holandeses e ingleses, y las palabras se unieron dando lugar a una nueva: *cookie*. En la época que se creó la palabra, se usaban porciones de batido de torta para determinar la temperatura de un horno, colocándolas dentro y verificando el tiempo de cocción. El resultado era una lámina crocante, que con los años pasó a consumirse de manera independiente.

En Francia, existe el término *petit four*, que se usa para designar pequeños dulces horneados o fríos. El origen de esta preparación se remonta a la época donde en un mismo horno de piedra o ladrillo se horneaba la producción entera de una panadería. Primero, entraban los panes; luego, las *viennoisseries*, los *genoises*, los piononos y, por último, a *petit four*, es decir, a horno bajo o débil, se horneaban estas masitas.

Las masas de *cookies* pueden confeccionarse con masas quebradas o de otro tipo. En general, se trata de masitas secas que se pueden guardar en latas herméticas por una o dos semanas.

Las masas crudas se conservan por largo tiempo en el freezer y se van cortando y horneando a medida que se necesitan.

Muchas veces, se conservan dos o tres masas básicas a las que se les cambia los agregados: frutas secas, confitadas, cereales, chips de chocolate y pasas, entre otros.

Cookies de nuez y canela

Ingredientes

- 180 g de manteca
- 120 g de azúcar molida
- 120 g de azúcar negra
- Ralladura de 1/2 limón
- Esencia de vainilla, c/n
- 60 g de yemas (3 u)
- 350 g de harina
- 8 g de canela molida
- 1/2 cucharadita de sal
- 150 g de nueces
- 100 g de chocolate semiamargo
- Huevo batido, para pintar

> Placa

Preparación

Ablandar la manteca a punto pomada y batir con los azúcares hasta blanquear.
Agregar la ralladura, la esencia de vainilla y las yemas. Obtener una crema.
Por otro lado, tamizar la harina con la canela y la sal. Integrar al batido y formar una masa.
Añadir las nueces y el chocolate picados. Amasar poco, sólo para integrar.
Colocar en un molde para lograr una plancha de 1 a 2 cm de altura. Enfriar bien.
Una vez fría la preparación, cortar tiras de 4 cm y pintar la superficie con huevo batido.
Cortar las masitas en rectángulos de 4x1 cm y hornear sobre la placa enmantecada a 170 ºC de 12 a 15 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.
Conservar hasta 15 días al abrigo de la humedad; puede ser en latas o envases herméticos.
La masa cruda puede ser conservada hasta por 5 días en la heladera o hasta por 2 meses en el freezer, siempre cubierta con papel film.

Para variar, se pueden reemplazar las nueces por maníes tostados, añadir pasas de uva sin semillas o hacerla sólo con chocolate picado.

Vanille Kipferln
o medialunas de vainilla

Ingredientes

Masa
- 1 vaina de vainilla
- 200 g de manteca
- 80 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 yemas
- 300 g de harina
- 100 g de polvo de almendras

- Azúcar impalpable, c/n

> Placa

Preparación

Con un cuchillo pequeño y filoso, cortar la vaina de vainilla a lo largo y raspar suavemente para retirar la pulpa con los granos oscuros que darán el aroma a la masa.
Por otro lado, blanquear la manteca pomada con el azúcar, la sal y las semillitas negras de la vaina de vainilla. Agregar las yemas.
Tamizar las harinas e incorporar a la preparación anterior. Obtener una masa tierna y envolver en papel film. Enfriar durante varias horas.
Tomar pequeñas porciones de masa y, con las manos, modelar las medialunas. Estas deben tener unos 4 cm de largo.
Colocarlas en la placa cubierta con papel enmantecado y hornear a 170 °C de 10 a 12 minutos.
Retirar del horno y pasar por abundante azúcar impalpable.

La masa puede aromatizarse con esencia de vainilla o, mejor aún, con azúcar avainillada; en este caso, con dos sobrecitos de 10 g cada uno.
En Medio Oriente existe otra versión en la que las medialunas se aromatizan con 1 cucharada de agua de azahar y 2 de licor de anís dulce.
En la Navidad austríaca es tradicional regalar estas masitas envueltas en celofán y atadas con cintas de colores.

Chocolate chips *cookies*

Ingredientes

- 270 g de chocolate semiamargo
- 180 g de manteca
- 150 g de azúcar
- 60 g de azúcar negra
- 3 huevos
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de café instantáneo
- 80 g de harina
- 50 g de cacao amargo
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 200 g de chips de chocolate amargo
- 200 g de chips de chocolate blanco
- 200 g de nueces peladas

> Placa

Preparación

Fundir el chocolate sobre un baño de María y dejar entibiar. Por otro lado, batir la manteca pomada con los dos azúcares; agregar los huevos, la vainilla y el café. Incorporar el chocolate y la harina tamizada con el cacao, la sal y el polvo para hornear.
Añadir a la masa los chips de chocolate y las nueces picadas gruesas.
Colocar la masa en una placa revestida con papel film y dejar enfriar.
Tomar porciones de la masa del tamaño de una nuez y, con las manos, darles forma esférica. Disponer las esferas sobre la placa enmantecada y enharinada.
Aplastarlas levemente con un tenedor mojado con agua y hornear a 160 ºC por 10 minutos.
Una vez lista la cocción, dejar entibiar 3 o 4 minutos y desmoldar sobre una rejilla.
No dejar enfriar por completo en la placa ya que resultan quebradizas.

Chips de chocolate
Los chips de chocolate son gotitas pequeñas de chocolate que se compran listas o se pueden hacer de la siguiente manera:
Fundir el chocolate sobre un baño de María y luego entibiar ligeramente sobre un baño de hielo.
Colocar el chocolate en una manga y trazar gotitas sobre un papel o un mármol frío. Dejar que se endurezcan y luego retirarlas con una espátula.
Se aconseja agregarlos congelados a las masas.

Masitas de especias
o *lebkuchen*

Ingredientes

- 160 g de miel
- 120 g de azúcar
- 50 cc de agua
- 10 g de bicarbonato de sodio
- 50 cc de leche
- 450 g de harina
- 1 cucharadita de especias para repostería
- 10 g de canela en polvo
- 1 huevo
- Glasé real

> Placa

Preparación

En una cacerolita, colocar la miel, el azúcar y el agua, y llevar hasta el primer hervor. Dejar entibiar a temperatura ambiente.
Por otro lado, disolver el bicarbonato con la leche.
Armar una corona con la harina, las especias y la canela. En el hueco, volcar el huevo, la preparación de miel y el bicarbonato disuelto.
Unir todos los ingredientes hasta formar una masa pegajosa. Envolver en papel film y guardar en la heladera por 24 horas como mínimo antes de utilizar. Puede conservarse hasta por 7 días en la heladera.
Para hacer las masitas, estirar la masa sobre la mesada apenas enharinada.
Cortar las formas con cortapastas y colocarlas sobre la placa enmantecada.
Hornear a 170 °C de 10 a 12 minutos.
Las galletitas salen blandas del horno y luego se endurecen. Dejar que se enfríen y, una vez duras, pintar o decorar con glasé real.

Son las clásicas masitas navideñas que se cuelgan del arbolito adornadas con cintas de colores.

Masitas damero

Ingredientes

Masa
- 250 g de manteca
- 150 g de azúcar impalpable
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 2 yemas
- Ralladura de 1/2 limón
- 500 g de harina 0000
- Yema, para unir y pincelar

Opción chocolate
- 450 g de harina 0000
- 50 g de cacao amargo

> Placa

Preparación

Para comenzar, batir la manteca con el azúcar impalpable y la sal hasta blanquear. Agregar el huevo, las yemas y la ralladura de limón.
Armar una corona con la harina tamizada (si se elabora la masa de chocolate, se tamiza la harina junto con el cacao amargo) y verter el batido en el hueco.
Tomar la masa con la ayuda de dos espátulas hasta formar un bollo tierno. Envolver en papel film y dejar descansar en frío. Se conserva hasta por 7 días en la heladera y hasta por 2 meses en el freezer.

Armado
Cuando la masa esté fría, estirarla hasta alcanzar un espesor de 3 mm. Si también se elaboró la masa de chocolate, combinar los colores como se prefiera.
Para masitas cuadradas, cortar tiras de masa clara y oscura, superponerlas alternando los colores y uniendo con yema batida hasta obtener un prisma. Envolver en papel film y enfriar.
Para masitas redondas, formar un cilindro con la masa clara, pintarlo con yema y revestirlo con la masa oscura. Envolver y enfriar. Luego, cortar el cilindro en tajadas de 1/2 cm de espesor.
Apoyar las galletitas sobre placas apenas enmantecadas y hornear a 160 ºC de 12 a 15 minutos.

Masitas de cayote y piñones

Ingredientes

Masa de maíz y almendras
- 250 g de manteca
- 170 g de azúcar
- 3 g de sal
- Ralladura de 1 naranja
- 3 yemas
- 50 g de miel
- 90 g de almendras molidas
- 200 g de harina 0000
- 140 g de harina de maíz fina

Armado
- 300 g dulce de cayote
- 50 g piñones

> Placa

Preparación

Batir la manteca pomada con el azúcar hasta blanquear. Incorporar la sal
y la ralladura de naranja recién hecha.
Agregar las yemas de a una junto con la miel y las almendras muy molidas.
Tamizar la harina de trigo y la de maíz. Sumar a la preparación y obtener una masa sin trabajarla demasiado.
Una vez lista, envolver en papel film y conservar en frío por lo menos una hora antes de estirarla.

Armado
Estirar la masa de maíz y almendras hasta alcanzar 5 mm de espesor. Cortar tiras de 12x3 cm, disponerlas en una placa y picarlas.
Colocar un poco de dulce de cayote en hebras y piñones sobre las tiras, y hornear a 160 °C de 12 a 15 minutos.
Cuando termine la cocción, enfriar sobre una rejilla. Conservar en un recipiente hermético.

Para que las galletitas conserven su forma recta, estirar la masa y luego enfriarla antes de cortar las tiras. Esto evitará la deformación de las mismas.
Esta masa es especialmente crocante por el agregado de la harina de maíz, la que se usa para elaborar la polenta amarilla. Puede usarse la de molienda media o la fina.

Mordiscos de chocolate y avellanas

Ingredientes

Masa
- 200 g de avellanas
- 220 g de chocolate semiamargo
- 1 cucharada de manteca
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 30 g de harina
- 1 pizca de sal
- 200 g de chips de chocolate

> Molde siliconado o moldecitos de tarteletas

Preparación

En una fuente apta para horno, colocar las avellanas y hornearlas a 120 °C de 15 a 20 minutos hasta que se tuesten ligeramente y la piel que las recubre se suelte. Con un repasador seco, frotar las avellanas hasta desprender la piel. Enfriar.
Fundir el chocolate picado junto con la manteca sobre un baño de María o en el horno de microondas. Retirar del calor y entibiar a temperatura ambiente.
Batir los huevos con el azúcar y la vainilla. Incorporarlos al chocolate junto con la harina, la sal y las avellanas. Por último, añadir los chips.
Colocar la masa, por copitos, sobre un molde siliconado o sobre moldecitos de tarteletas enmantecados y enharinados. Hornear a 180 °C de 8 a10 minutos.
Enfriar bien antes de desmoldar. Conservar en un recipiente seco.

Estas *cookies* pueden hacerse con almendras, piñones o castañas de cajú.

Polvorones latinos

Ingredientes

- 500 g de harina 0000
- 100 g de manteca
- 150 g de grasa fina de cerdo
- 200 g de azúcar impalpable
- 1 huevo
- 1 cucharadita de canela molida
- 15 g de bicarbonato de amonio

> Placa

Preparación

En una placa, colocar la harina y secarla en horno muy suave por 15 minutos. Atención: la harina no debe tostarse. Luego, enfriarla y tamizarla.
Batir la manteca pomada con la grasa fina de cerdo hasta que se unan. Incorporar el azúcar impalpable y obtener una crema. Agregar el huevo y la canela.
Tamizar la harina nuevamente con el bicarbonato de amonio. Unir al batido y lograr una masa. Envolver en papel film y enfriar en la heladera por 30 minutos.
Retirar la masa y moldear bastones de 6 cm de diámetro. Luego, cortar rodajas de 5 mm.
En una placa enmantecada, ubicar las rodajas separadas por varios centímetros entre sí. Hornear a 170 °C de 10 a 12 minutos.
Dejar enfriar en la placa antes de despegar las *cookies*. Conservar en recipientes herméticos.

El término polvorón se aplica también a unas masitas españolas originarias de Estepa, Sevilla, que se realizan con harina tostada, grasa de cerdo, azúcar impalpable y almendras molidas. No llevan ni huevo ni leudante, por lo que son sumamente friables.
Antes del horneado, se pintan con yema para lograr una superficie dorada y brillante.

Capítulo III
Masas batidas livianas

Las masas batidas son las que dan origen a los bizcochuelos, las masitas vainillas, los piononos, los arrollados, los budines y *cakes*.
El batido, que aumenta el volumen de las preparaciones, les confiere una textura aireada.

Clasificación

Las numerosas preparaciones batidas se pueden clasificar en dos grupos:

• Masas batidas livianas
Surgen de un batido de huevos (enteros o separados en claras y yemas) con azúcar.
Resultan esponjosas y aireadas debido a un batido enérgico y prolongado que transforma los ingredientes en una espuma a la que luego se agregan ingredientes secos.

• Masas batidas pesadas
También son aireadas, aunque más compactas que las anteriores por su mayor contenido de materia grasa. El batido no es prolongado y la textura alveolada resulta más cerrada. Los budines y *cakes* son ejemplos de estos productos, los cuales se tratarán en el capítulo siguiente.

Tipos de masas batidas livianas

Se pueden diferenciar de acuerdo a la cantidad de secos que corresponde a cada huevo utilizado.

• *Genoise*
Es un batido de huevos enteros con azúcar, que en Argentina corresponde al clásico bizcochuelo. Los huevos se llevan a 45 ºC de temperatura y se baten a punto letra antes de incorporar los ingredientes secos (harina, maicena, cacao, etc.).
La palabra *genoise* significa genovés, gentilicio de Génova, ciudad ubicada en el norte de Italia. El *genoise* no debe confundirse con el *pain de Gênes*, que lleva almendras en su composición.
Proporción por cada huevo: 30 gramos de azúcar y 30 gramos de ingredientes secos.

• *Biscuit*
Se obtiene del batido de yemas y claras por separado. El ejemplo clásico son las masitas vainillas. En algunos casos, se baten huevos enteros y al final se añaden claras batidas a nieve.
Los *biscuit* pueden soportar el agregado de materiales pesados, como manteca, almendras o coco rallado. Se hornean, en general, en placas extendiéndolos para obtener planchas de no más de un centímetro de alto.
Proporción por cada huevo: 25 gramos de azúcar y 25 gramos de harina.

• Pionono
Es el más liviano de los batidos. La miel, que participa en su composición, le otorga flexibilidad para poder ser enrollado. Se unta con rellenos finos y corredizos, como mermeladas, *ganaches* o dulce de leche.

Proporción por cada huevo: 10 gramos de azúcar y 10 gramos de harina.

• Arrollado

Intermedio entre *genoise* y pionono. Se enrolla, pero es algo más rígido. Se rellena con productos de cierto volumen, como frutillas, merengue seco o frutas caramelizadas.

Proporción por cada huevo: 20 gramos de azúcar y 20 gramos de harina.

Confección

Se distinguen dos técnicas de batido: el método *genoise* y el *biscuit*.

• Espumado en caliente o *genoise*

Los huevos se mezclan con el azúcar y se calientan a 40/45 °C. Luego, se continúa batiendo fuera del calor hasta alcanzar el punto letra. Por último, se añaden los secos.

• Batidos separados o *biscuit*

Por lo general, se baten las yemas con una parte del azúcar y, las claras, con el resto. Hay variaciones en las que un batido es de huevos y al final se añaden claras a nieve. Después de unir ambos batidos se incorporan los secos y, a veces, pequeñas cantidades de materia grasa.

Detalles técnicos

En las masas batidas, el fin que se persigue es el de fabricar masas con el máximo volumen posible.

En el método de espumado en caliente, se eleva la temperatura para que los huevos optimicen su capacidad de atrapar aire. Se continúa batiendo fuera del calor a fin de que la espuma se enfríe, logre resistencia para aceptar los ingredientes secos (harina, almidón, cacao) y llegue al horno con un porcentaje de aire elevado. La incorporación de materia grasa, de frutas secas o de otros elementos rompe las burbujas y, en consecuencia, el volumen de la masa disminuye. Esto se puede compensar con el agregado de pequeñas porciones de polvo para hornear.

En el método de batidos separados, las claras aprisionan pequeñas burbujas de aire en cada vuelta de batidor y así logran duplicar o incluso triplicar su volumen original. Las yemas, que si bien no crecen tanto, hacen su aporte para nada despreciable.

Durante el horneado y por efecto del calor, los alvéolos de aire atrapados por la masa se dilatan originando esa masa aireada tan característica de los batidos livianos. A medida que el calor penetra en las burbujas, las claras se coagulan y conceden a la masa una resistencia que ya no perderá.

Los batidos hechos con el método *biscuit* desarrollan mayor volumen, y por ello durante el horneado tienden a contraerse, separándose del molde de manera considerable. Si se hornean en cinturas o moldes altos, se aconseja no engrasar los bordes para que la masa quede adherida al subir y no se separe después. En el desmolde, se podrá desprender con un cuchillo pequeño.

Cocción

La temperatura para hornear estas masas dependerá del espesor de las mismas.

Para los *genoises*, que se cocinan en moldes de 4 a 6 cm de altura, se recomienda un horneado a 180° C por un lapso de tiempo prolongado de 30 a 40 minutos.

El resto de las masas con espesores de 5 mm a 1 cm, deben hornearse a una temperatura elevada de 190 a 200 °C por poco tiempo, de 8 a 12 minutos. De esta manera, se logrará que la masa haga piso y superficie con rapidez, quedando húmeda en el interior y, en ciertos casos, enrollable.

Para que el horno esté a la temperatura indicada en el momento de colocar la preparación, debe estar encendido 10 minutos antes. De este modo, los batidos crecen en forma pareja.

Un horno demasiado caliente dará como resultado un *genoise* irregular, con forma cónica. La alta temperatura sellará la superficie del batido antes de que este se desarrolle al máximo, y luego hará que crezca en el centro como un volcán.

Un horno bajo dará un producto de poco volumen. El batido precisará mucho tiempo de cocción y no se fijará con la rapidez necesaria para alcanzar un desarrollo correcto.

Indicios del fin de la cocción son:

- La masa se contrae, separándose del borde del molde.
- Si se presiona suavemente la superficie, esta vuelve a la posición original de inmediato.
- Si se hunde un palillo, este sale limpio.

Conservación

Una vez cocidas, estas masas se conservan en sitios frescos y son aptas para congelar.

Al retirarlas del horno, hay que disponerlas en rejillas para que lleguen a temperatura ambiente. Entonces envolverlas en papel film para evitar que se sequen. En la heladera, pueden conservarse hasta por siete días.

Si se van a congelar, conviene que la masa este aún tibia en el momento de envolverla y guardarla de inmediato en el freezer. De esta manera, se mantiene la humedad por el tiempo que permanezca en el freezer, que puede ser hasta por dos meses. Para utilizarla, se debe descongelar en la heladera.

Cuando estas masas se refrigeran, la superficie se vuelve blanda y queda adherida al papel film que la protege. Antes del armado, se debe quitar por completo.

Calidad de los ingredientes

• Huevos

Para que cumplan la función de atrapar las burbujas de aire durante el batido, es preferible utilizar huevos frescos de gallina. También se puede reemplazar una parte de huevos por yemas, dándole a la masa una consistencia más firme, con un tamaño de poro más apretado. Si se agregan yemas al batido, estas disminuirán la cantidad de agua disponible para disolver el azúcar, por lo que habrá que batir un tiempo extra para homogeneizar la mezcla.

Si se elabora con claras, la masa gana en volumen y elasticidad, y el tamaño de los poros será más amplio.

• Azúcar

Se recomienda utilizar azúcar de granulometría fina para asegurar su pronta disolución. El azúcar da color y sabor a las masas. La cantidad justa es garantía de un producto de excelente textura. Si se disminuye, la masa horneada resulta densa y con una corteza oscura y correosa.

• Harina

Las masas batidas exigen harina con una relación equilibrada de almidón-proteína.

Un tenor adecuado de gluten hace que la estructura lograda durante el batido coagule en el horneado,

sosteniendo el esqueleto del producto. Si el gluten es excesivo, el batido se volverá elástico y la textura será gomosa. Si es insuficiente, también lo será el sostén, y el volumen resultará bajo.

Las harinas fuertes en gluten pueden alivianarse reemplazando una parte (no más del 50 %) por almidón de maíz o fécula de papa. Una harina pobre en gluten es la indicada porque da como resultado una masa esponjosa.

• Materia grasa

La manteca, la margarina, la crema de leche, los aceites, etc. son ingredientes optativos en los batidos livianos; no así en los pesados, donde llegan a ocupar hasta un 25 % de la receta. Su elección depende de la calidad del producto deseada.

Un mayor contenido de manteca da una masa más pesada, con poros pequeños, mucho más húmeda y con mejor conservación en frío.

La materia grasa debe ser añadida derretida y a temperatura ambiente, después de que la harina se haya integrado por completo al batido de huevos y azúcar; de lo contrario, quedarán grumos de harina y se perderá volumen.

Moldes

La cantidad de batido necesaria para los moldes se calcula por número de huevos.

• *Genoise*

- Para un molde de 20 cm de diámetro y 5 de alto: 4 huevos.
- Para un molde de 22 cm de diámetro y 5 de alto: 5 huevos.
- Para un marco de 20x30x5 cm: 5 huevos.

• Pionono o arrollado

- Para una placa de 30x40 cm: 4 huevos.

Genoise de vainilla

Ingredientes

- 6 huevos
- 180 g de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 180 g de harina

> Molde de 24 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Para comenzar, colocar los huevos y el azúcar en un bol metálico. Calentar sobre un baño de María y batir constantemente hasta llegar a 40 ºC; se percibirá caliente al tocar con los dedos.
Retirar del calor y batir con batidora eléctrica hasta alcanzar el punto letra, que se reconocerá si es posible tomar parte del batido con una cuchara y trazar “letras” con el mismo. Luego, perfumar con la vainilla.
Tamizar dos veces la harina e incorporar al batido con una espátula, mezclando con movimientos suaves y envolventes.
Volcar la preparación en el molde enmantecado y enharinado. Hornear a 180 ºC de 30 a 35 minutos.
El *genoise* estará listo cuando comience a retraerse en los bordes y cuando al introducir un palillo en el centro este salga sin masa adherida.
Retirar del horno y dejar reposar durante 5 minutos. Invertir sobre una rejilla y desmoldar.

Para guardar en la heladera, dejar enfriar por completo, envolver en papel film y conservar hasta por una semana.
Para congelar, envolver el bizcochuelo cuando aún esté tibio; de este modo, el *genoise* conserva la humedad y, al descongelarlo, recupera la textura de recién horneado. Se puede conservar hasta por 2 meses.
Para confeccionar tortas donde se deba cortar el *genoise* en capas, conviene emplear uno estacionado durante un día, o por lo menos durante unas horas, a fin de prevenir roturas.

Genoise de chocolate

Ingredientes

- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 50 g de manteca
- 120 g de harina
- 30 g de cacao amargo
- 30 g de almidón de maíz

> Molde de 22 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Para comenzar, batir los huevos y el azúcar sobre un baño de María hasta llegar a una temperatura de 40 ºC. Retirar del baño y continuar batiendo hasta alcanzar el punto letra, es decir, cuando sea posible tomar parte de la preparación y trazar “letras”.
Por otro lado, derretir la manteca y entibiarla. Reservar.
Tamizar la harina, el cacao y el almidón. Con una espátula, añadir a la preparación de huevos con movimientos suaves y envolventes.
Por último, incorporar la manteca derretida. Para esto, colocar un poco del batido en un bol pequeño y allí colocar la manteca. Unir bien antes de verter sobre el batido principal. Otra manera, es vertiendo la manteca sobre un costado del bol mientras se la integra con movimiento envolventes; aunque no es lo recomendable.
Colocar la preparación en el molde redondo enmantecado y enharinado. Hornear a 180 ºC durante 30 minutos.

> Este *genoise* se hornea, con frecuencia, en placas de 45x35 cm, para obtener una plancha de un centímetro de espesor. Hornear a 190 °C por unos 12 a 15 minutos.

Masitas vainillas
o *biscuits* a la cuchara

Ingredientes

***Genoise* de vainilla**
- 4 yemas
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 claras
- 100 g de harina
- Azúcar impalpable, para espolvorear

> Manga con boquilla lisa de 6 mm

> Placas

Preparación

Primero, batir las yemas con un tercio del azúcar y la vainilla hasta que se empalidezcan.
Por otro lado, batir las claras a punto nieve, agregar el resto del azúcar y continuar batiendo hasta formar un merengue liso y que sea fácilmente integrable. Unir la preparación de yemas al merengue.
Tamizar la harina y añadirla al batido en forma envolvente.
Luego, colocar la masa en la manga y trazar bastones de 8 cm de largo sobre las placas empapeladas y enmantecadas. Espolvorear con azúcar impalpable.
Dejar reposar durante 30 segundos y volver a espolvorear. Una opción es rociar con unas gotas de agua.
Cocinar en el horno a 200 ºC de 10 a 12 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Espolvorear dos veces las vainillas tiene por finalidad lograr una costra espesa. Rociarlas con agua les imprime el perlado característico.
Las masitas vainillas reciben diferentes denominaciones: en francés, se las llama *biscuits a la cuillère*, que significa bizcochos a la cuchara, debido a que en sus comienzos se colocaban sobre la placa con una cuchara; en inglés, *lady fingers* (dedos de dama); en italiano, *savoiardi*; en España, se las llama bizcochos de soletilla y, en países de Latinoamérica, galletas champán o bizcotelas.

Arrollado de vainilla

Ingredientes

- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 20 g de manteca
- 80 g de harina

> Placa de 30x40 cm

Preparación

Para comenzar, colocar los huevos y el azúcar en un bol metálico. Calentar sobre un baño de María y batir constantemente hasta llegar a 40 ºC; se percibirá caliente al tocar con los dedos.
Retirar del calor y batir con batidora eléctrica hasta alcanzar el punto letra, que se reconocerá si es posible tomar parte del batido con una cuchara y trazar “letras” con el mismo. Luego, perfumar con la vainilla.
Tamizar dos veces la harina e incorporar al batido con una espátula, mezclando con movimientos suaves y envolventes.
Colocar la preparación en la placa empapelada y enmantecada. Hornear a 190/200 ºC de 10 a 12 minutos.
Retirar del horno y desmoldar sobre un papel espolvoreado con azúcar o sobre un repasador limpio. Tapar con la placa para mantener la humedad y dejar en reposo durante 5 minutos. Una vez pasado ese tiempo, enrollar sobre sí mismo.

Arrollado de chocolate

Ingredientes

- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 20 g de manteca
- 60 g de harina
- 20 g de cacao amargo

> Placa de 30x40 cm

Preparación

Para comenzar, batir los huevos, el azúcar y la miel a punto letra. Por otro lado, derretir la manteca y entibiar.
Tamizar la harina con el cacao amargo e incorporar al batido con movimientos envolventes. Luego, añadir la manteca.
Colocar la preparación en la placa empapelada y enmantecada. Hornear a 190/200 º C de 10 a 12 minutos. Concluida la cocción, retirar del horno y desmoldar sobre un papel espolvoreado con azúcar o sobre un repasador limpio. Tapar con la palca para mantener la humedad y dejar en reposo durante 5 minutos; luego, enrollar sobre sí mismo.

Rollo de la selva negra
Distribuir 300 gramos de crema chantillí sobre la masa de arrollado fría. Descarozar 200 gramos de cerezas o guindas y colocarlas sobre la crema. Enrollar. Enfriar y servir con una salsa de chocolate

Pionono

Ingredientes

- 5 huevos
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 50 g de harina

> Placa de 50x30 cm

Preparación

Para comenzar, batir los huevos con el azúcar y la miel hasta alcanzar el punto letra. Agregar la sal y la esencia de vainilla.
Por otro lado, tamizar la harina e integrarla al batido, mientras la batidora se mantiene a baja velocidad.
Colocar la masa en la placa empapelada y enmantecada, en forma prolija, y reservada en la heladera.
Hornear a 190/200 °C de 8 a 10 minutos. Retirar del horno e inmediatamente desmoldar sobre una rejilla.
Cubrir con la placa y, cuando se enfríe, retirar el papel.

Si se hornean varios piononos, es ideal apilarlos para que mantengan la humedad.
Los arrollados se conservan enrollados y envueltos en papel film; en cambio, los piononos se conservan en forma plana.
No conviene elaborar un pionono de cacao, reemplazando cacao por harina, ya que la masa resulta quebradiza. Los que se venden envasados están hechos con premezclas que contienen emulsionantes.

Charlotte de frambuesas

Ingredientes

Bavarois
- 80 cc de agua
- 200 g de azúcar
- 300 g de frambuesas
- Jugo de 1/2 limón
- 300 g de crema de leche

Gelatina
- 10 g de gelatina sin sabor
- 50 cc de agua

- 1 pionono de 5 huevos
- 400 g de mermelada de frambuesa
- Jalea de frambuesa

> Aro de 20 cm de diámetro y 5 de alto

Preparación

Para preparar el *bavarois*, hacer un almíbar con el agua y el azúcar. Hervir durante 2 o 3 minutos. Luego, mezclar con las frambuesas y el jugo de limón, y licuar.
Agregar la gelatina hidratada con el agua. Tamizar y enfriar a temperatura ambiente sobre un baño de María invertido. Una vez alcanzada la temperatura requerida, añadir a la crema de leche batida a medio punto.

Armado
Cortar el pionono en cuatro bandas iguales y untarlas con la mermelada. Apilar las bandas o enrollar formando cilindros. Enfriar bien. Luego, cortar rodajas o bandas de 5 mm de espesor.
Forrar el aro con una banda de acetato. Colocar las porciones de la masa una junto a la otra para tapizar la pared hasta 1 cm antes de llegar al borde. Rellenar con el *bavarois*.
Enfriar durante varias horas en la heladera hasta que tome consistencia. Atención: los *bavarois* no se pueden congelar. Desmoldar y glasear con jalea de frambuesa.

> Este *bavarois* se puede hacer con frutillas, arándanos, mango, duraznos o ciruelas; el peso de la fruta es el mismo.

Biscuit capucine de limón

Ingredientes

- 180 g de claras (4-5 u)
- 1/2 cucharadita de crémor tártaro
- 100 g de azúcar
- Ralladura de la piel de 2 limones
- 50 g de harina
- 100 g de almendras en polvo
- 120 g de azúcar impalpable

> Placa de 30x40 cm

Preparación

Para comenzar, merengar las claras con el crémor tártaro. Poco a poco, incorporar el azúcar en forma de lluvia. Obtener un merengue que forme picos firmes pero que no esté sobrebatido. Perfumar con la ralladura y batir unos segundos más.
Tamizar la harina con las almendras en polvo y el azúcar impalpable, y añadir al batido con movimientos envolventes.
Colocar la masa en la placa cubierta de papel enmantecado. Alisar con una espátula dándole a la masa una altura uniforme. Espolvorear con abundante azúcar impalpable y hornear a 170 °C de 20 a 25 minutos.
Una vez horneada la preparación, retirar del horno y pasar a una rejilla para enfriar.

Esta masa, intermedio entre un merengue y un *biscuit*, es ideal
para utilizar claras sobrantes. Se puede perfumar con ralladuras de distintos cítricos.
Para hacerla de cacao, se reemplazan 30 gramos de azúcar impalpable por 30 gramos de cacao amargo. Es interesante la combinación de la ralladura de mandarinas y el cacao.
La masa puede, una vez horneada, despegarse del papel y volverse al horno para que se seque un poco más y resulte más crocante.

Biscuit de avellanas y chocolate

Ingredientes

- 130 g de avellanas peladas
- 4 huevos
- 100 g de azúcar impalpable
- 20 g de harina
- 20 g de cacao amargo
- 30 g de manteca
- 110 g de claras (3 u)
- 80 g de azúcar

> 1 placa de 30x40 cm

Preparación

Para comenzar, procesar las avellanas hasta reducirlas a polvo fino. En la batidora, colocar los huevos, el polvo de avellanas y el azúcar impalpable. Batir durante 5 o 6 minutos hasta blanquear.
Tamizar la harina con el cacao amargo y agregar al batido junto con la manteca derretida y tibia.
Por otro lado, batir las claras con el azúcar hasta obtener un merengue. Añadirlo a la preparación anterior mezclando con movimientos envolventes.
Distribuir la preparación en la placa empapelada y enmantecada. Hornear a 180 ºC de 10 a 12 minutos.
Retirar del horno y ubicar el *biscuit* en una rejilla. Conservar en la heladera por 7 días o en el freezer hasta por 2 meses.

> Las avellanas deben estar peladas y pueden estar tostadas. Para esto, hornearlas a baja temperatura hasta que la piel que las recubre se separe del fruto. Retirarlas del horno y frotarlas con un repasador seco para quitarles toda la piel. Dejar enfriar bien antes de procesar.

Magdalenas de limón y amapolas

Ingredientes

- 80 g de manteca
- 3 huevos
- 60 g de azúcar
- 20 g de miel
- Ralladura de 1 limón
- Sal, c/n
- 80 g de harina 0000
- 40 g de almendras molidas
- 1 cucharada de semillas de amapola

> Moldecitos de magdalenas

Preparación

Colocar la manteca en una sartén pequeña y cocinar hasta que deje de espumar y tome color avellana. Luego, colar y entibiar.
Por otro lado, batir los huevos con el azúcar y la miel; agregar la ralladura y la sal. Tamizar la harina con el polvo de almendras y añadir a la preparación de huevos.
Por último, agregar la manteca y las semillas de amapola. Dejar descansar la masa por 2 horas en la heladera.
Colocar la masa en moldecitos enmantecados y enharinados, y hornear a 180 °C de 8 a 10 minutos.
Las magdalenas deben tomar color dorado, pero el centro debe estar blando para que al enfriarse permanezca húmedo.

La receta de estas masitas de origen francés se remonta al siglo XVIII.
Una aprendiz de pastelería al servicio del rey de Polonia, Stanislav Leszczynsky, las creó para servir durante un té luego de que el chef pastelero del palacio abandonara de repente la cocina, dejándola a cargo de los invitados y del horneado de los dulces. Dado el éxito que tuvieron sus masitas, estas llevaron su nombre: Magdalena (Madeleine, en francés).
Después de la Revolución francesa, esta receta fue vendida por mucho dinero a los pasteleros de Commercy, quienes hicieron de ella el orgullo de la ciudad. Hoy en día, las magdalenas de Commercy son las más reconocidas de toda Francia.

Torta Dobos

Ingredientes

Masa
- 180 g de manteca
- 50 g de azúcar impalpable
- 5 g de sal
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 120 g de yemas (6 u)
- 180 g de claras (4-5 u)
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina

Relleno
- 150 g de chocolate semiamargo
- 400 g de crema de manteca

Cubierta
- 200 g de azúcar
- 30 g de glucosa

> Placas

Preparación

Masa
Primero, blanquear la manteca pomada con el azúcar impalpable, la sal y la vainilla. Luego, agregar las yemas.
Merengar las claras con el azúcar e integrar a la preparación anterior alternando con la harina.
Disponer la masa en capas de 3 o 4 mm en las placas y hornear a 200 °C de 8 a 10 minutos. Una vez cocida la masa, desmoldar y cortar discos de 22 cm de diámetro.

Crema de manteca al chocolate
Derretir el chocolate e integrarlo tibio a la manteca.

Cubierta
Colocar el azúcar y la glucosa en una sartén y preparar un caramelo rubio. Cortar la cocción apoyando la sartén sobre una fuente con agua. Distribuir rápidamente sobre un disco de masa cocido. Marcar las porciones utilizando la hoja aceitada de un cuchillo.

Armada
Untar los discos con la crema de manteca al chocolate. Armar la torta superponiéndolos. Disponer el disco con caramelo en la superficie.

Torta Kardinal

Ingredientes

Masa merengada
• 110 g de claras (3 u)
• 200 g de azúcar
• 40 g de almidón de maíz

Masa batida
• 100 g de yemas (5 u)
• 100 g de huevos (2 u)
• 90 g de azúcar
• 100 g de harina
• 1 pizca de sal

• Azúcar impalpable, para espolvorear

> Moldecitos

Preparación

Masa merengada

Merengar las claras con el azúcar como en un merengue francés. Incorporar el almidón con movimientos envolventes. Reservar.

Masa batida
Batir las yemas con los huevos y el azúcar hasta alcanzar el punto letra. Tamizar la harina con la sal, e integrar con movimientos envolventes.

Armado
Colocar ambas masas en mangas con boquillas lisas de 1 cm. Sobre una placa cubierta con papel enmantecado, trazar, con la masa merengada, 3 bastones de 30 cm de largo y 2 de ancho, dejando un espacio libre de 2 cm entre uno y otro. Cubrir los espacios entre los bastones con la masa batida. Espolvorear con abundante azúcar impalpable y hornear a 160 °C de 25 a 30 minutos. Luego, dejar enfriar y, con mucho cuidado, retirar el papel.

La forma clásica de armar esta torta, característica de la pastelería centroeuropea, es con dos bandas de masa rellenas con alguna crema batida saborizada al café o al chocolate y alguna mermelada o jalea de frutos rojos. Puede consumirse como galletitas cortada en bastones o puede ser utilizada para armar un lingote como el de la foto.

Torta Margherita

Ingredientes

- 100 g de manteca
- 3 huevos
- 6 yemas
- 1 cucharada de miel
- 150 g de azúcar
- Ralladura de la piel de 1 limón
- Ralladura de la piel de 1 naranja
- 100 g de harina 0000
- 60 g de almidón de maíz

> Molde de 22 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Para comenzar, derretir la manteca y entibiar. Por otro lado, colocar los huevos, las yemas, el azúcar y la miel en un bol metálico. Calentar sobre un baño de María y batir constantemente hasta llegar a 40 ºC; se percibirá caliente al tocar con los dedos. Retirar del calor y batir con batidora eléctrica hasta alcanzar el punto letra, que se reconoce cuando es posible trazar “letras” con un poco de la preparación. Perfumar con las ralladuras.
Tamizar dos veces la harina junto con el almidón de maíz e incorporar al batido con una espátula, mezclando con movimientos suaves y envolventes.
Retirar un cuarto del batido y mezclarlo con la manteca fundida. Añadir a la preparación.
Volcar la masa en el molde redondo enmantecado y enharinado.

Es la clásica torta esponjosa italiana. Las yemas en la masa le otorgan una consistencia más húmeda y un color amarillo pronunciado. El agregado de almidón aporta una textura suave que se percibe en la boca.

Biscuit joconde
o *biscuit* de almendra

Ingredientes

- 180 g de almendras
- 4 huevos
- 180 g de azúcar impalpable
- 40 g de harina
- 50 g de manteca
- 4 claras
- 80 g de azúcar

Preparación

Procesar las almendras hasta reducirlas a polvo fino. Por otro lado, colocar en la batidora los huevos, el polvo de almendra y el azúcar impalpable. Batir durante 5 o 6 minutos hasta blanquear. Agregar la harina tamizada y la manteca derretida.
Batir las claras con el azúcar hasta obtener un merengue. Añadirlo a la preparación anterior, mezclando con movimientos envolventes.
Distribuir la preparación en las placas empapeladas y enmantecadas. La altura de la masa deberá ser de 7 u 8 mm. Hornear a 180 °C de 10 a 12 minutos.
Retirar del horno y pasar los *biscuit* a una rejilla para que se enfríen.

Este *biscuit* es muy húmedo y se utiliza en el armado de tortas con muchas capas finas.
Para resultados óptimos, utilizar el polvo o la harina de almendras que se adquieren en comercios. Las almendras pueden ser reemplazadas por avellanas.
La mezcla de partes iguales de harina de almendras y azúcar impalpable tiene nombre propio y se llama ***tant pour tant*** o ***txt***. En muchos países, ya se vende como un producto más de pastelería y es la base para hacer los famosos macarons.

Tiramisú

Ingredientes

Crema de tiramisú
- 4 yemas
- 80 g de azúcar
- 30 cc de agua
- 300 g de queso mascarpone
- 200 g de crema de leche

Opcional
- 5 g de gelatina sin sabor
- 35 cc de agua

Armado
- 300 g de masitas vainillas
- 200 cc de almíbar de café
- Cacao amargo, c/n

> Aro de 20 cm de diámetro y 6 de alto

Preparación

Crema de tiramisú

Colocar las yemas, el azúcar y el agua en un bol sobre un baño de María. Batir hasta llegar a los 85 °C y obtener una espuma parecida a un sabayón. Retirar del calor y batir con una batidora eléctrica hasta que se enfríe a temperatura ambiente.

Ablandar el mascarpone y mezclarlo con la crema de leche batida a medio punto. Unir a la espuma de yemas. Si se desea, añadir la gelatina hidratada con el agua. Debe lograrse una crema homogénea.

Armado

Para armar la torta, forrar el aro con una banda de acetato. Remojar las masitas vainillas en el almíbar de café y armar capas de masa y crema.

Alisar la superficie, enfriar y, luego, espolvorear con abundante cacao amargo. Disponer algunas vainillas pequeñas en la superficie. Enfriar nuevamente.

Opcional

Para servirlo en copas, no es necesario ligar la preparación con gelatina.

> Si no se consigue queso mascarpone, este puede reemplazarse con una mitad de queso crema y la otra de queso blanco.

Torta *Chiffon*

Ingredientes

- 80 g de yemas (4 u)
- 60 g de aceite de maíz
- 100 cc de jugo de naranja
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 100 g de harina 0000
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 50 g de azúcar impalpable
- 110 g de claras (3 u)
- 1/2 cucharadita de crémor tártaro
- 120 g de azúcar

> Molde de 24 cm de diámetro y 6 de alto

Preparación

Primero, batir las yemas con el aceite; luego, incorporar el jugo y la esencia de vainilla.
Tamizar la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar impalpable. Agregar al batido de yemas y batir por un minuto más.
Merengar las claras con el crémor tártaro; poco a poco, incorporar el azúcar en forma de lluvia. Obtener un merengue que forme picos firmes pero que no esté sobrebatido. Añadir a la preparación anterior con movimientos envolventes.
Empapelar y enmantecar la base del molde. Las paredes deben quedar limpias para que la masa se adhiera.
Pasar la preparación al molde y hornear a 180 °C de 25 a 30 minutos. Una vez lista la cocción, retirar el molde del horno e invertirlo sobre una rejilla hasta que se enfríe por completo. Recién entonces, desmoldar.

***Chiffon* de chocolate**
Reemplazar 40 gramos de harina por 40 gramos de cacao amargo. Tamizar bien los ingredientes secos para obtener un color de masa homogéneo.

Angel food cake

Ingredientes

- 115 g de harina 0000
- 340 g de azúcar
- 360 g de claras (9 u)
- 1/2 cucharadita de crémor tártaro
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Ralladura de la piel de 1/2 limón
- 1 cucharada de esencia de vainilla

> Molde de torta Ángel, con tubo central, de 25 cm de diámetro y 10 de alto

Preparación

Primero, tamizar la harina con la mitad del azúcar. Luego, batir las claras con el crémor tártaro y la sal. Cuando comience a hacer picos, agregar el resto del azúcar en forma de lluvia. Continuar batiendo a velocidad media hasta que el merengue forme picos firmes. No sobrebatir las claras, a fin de que el merengue no pierda brillo y las claras parezcan cortadas.
Pasar el merengue a un bol grande y añadir los ingredientes secos tamizados, el jugo de limón y los perfumes de limón y vainilla.
Colocar la preparación en el molde preparado con una base de papel vegetal. No engrasar el molde para permitir que la masa se adhiera a las paredes y no descienda cuando se enfríe.
Golpear el molde contra la mesa dos o tres veces para eliminar huecos de aire y hornear a 160 °C de 55 a 60 minutos.
Retirar del horno e invertir el molde sobre sus “pies” o bien sobre una rejilla. De esta manera, la masa desciende y permanece con una textura aireada. Cuando la masa esté totalmente fría, desmoldar.

Esta es una torta típica para comer acompañada por frutas frescas que por su acidez contrastan con el dulzor de la preparación.

Sacher torte
o torta Sacher

Ingredientes

Baño Sacher
- 160 g de azúcar
- 100 cc de agua
- 200 g de chocolate semiamargo

Masa
- 140 g de chocolate semiamargo
- 140 g de manteca
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 40 g de azúcar impalpable
- 6 yemas
- 6 claras
- 180 g de azúcar
- 140 g de harina

Armado
- 200 g de dulce de damasco

> 2 moldes de 22 cm de diámetro

Preparación

Primero, fundir el chocolate con la manteca. Agregar la sal, la vainilla, el azúcar impalpable y las yemas de a una.
Por otro lado, batir las claras con el azúcar a punto merengue. Incorporar a la mezcla anterior alternando con la harina tamizada.
Distribuir la masa en los moldes bien enmantecados. Hornear a 180 °C de 20 a 25 minutos. Dejar enfriar.

Armado

Tamizar el dulce de damasco y unir los discos de masa con una parte. Untar toda la torta con el resto de la mermelada. Dejar orear una hora antes de bañar.

Baño Sacher

En una cacerolita, colocar el azúcar y el agua. Cuando rompa el hervor y se convierta en almíbar, agregar el chocolate picado. Cocinar por 2 minutos, cuidando siempre de pincelar los bordes con agua para que el azúcar no se cristalice. Colar.
Verter un cuarto de la preparación sobre el mármol y enfriar. Volver esta parte fría al recipiente, mezclar bien y bañar la torta.

Herren torte

Ingredientes

Masa
- 200 g de yemas (10 u)
- 200 g de azúcar
- Esencia de vainilla
- 200 g de manteca
- 200 g de claras (6 u)
- 140 g de harina 0000
- 140 g de almidón de maíz

Crema de vino blanco
- 250 cc de agua
- 250 cc de vino blanco chenin dulce
- 3 yemas
- 100 g de azúcar
- 40 g de almidón de maíz
- 400 g de pasta de almendras
- 2 cucharadas de rhum

Baño de chocolate
- 100 cc de leche
- 120 g de crema de leche
- 2 cucharadas de glucosa
- 300 g de chocolate semiamargo

> Placas

Preparación

Blanquear las yemas con un cuarto del azúcar. Perfumar con la esencia de vainilla e incorporar, de a poco, la manteca pomada.
Merengar las claras con el resto del azúcar hasta que se formen picos firmes.
Tamizar la harina y el almidón.
Con una espátula, mezclar las tres preparaciones con movimientos envolventes. Colocar la masa sobre las placas cubiertas con papel enmantecado. Trazar discos finos de 24 cm de diámetro. Hornear a 180 °C de 8 a 10 minutos.

Crema de vino blanco

Calentar el agua y el vino. Mezclar las yemas con el azúcar y el almidón. Unir ambas preparaciones y espesar como si fuera una crema pastelera. Pasar la crema a una batidora y, aún caliente, incorporar, por cucharadas, la pasta de almendras y el rhum. Homogeneizar y, en caliente, esparcir sobre los discos de masa. Armar la torta superponiendo los discos.

Baño de chocolate

Calentar la leche, la crema y la glucosa. Cuando rompa el hervor, verter sobre el chocolate picado. Pincelar la torta con una mermelada de damascos, si se desea, y cubrir con el baño de chocolate.

Bûche de Noël choco frambuesas

Ingredientes

Arrollado
- 25 g de manteca
- 6 huevos
- 100 g de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de miel
- 100 g de harina
- 25 g de cacao amargo

Relleno
- 300 g de mermelada de frambuesa
- 500 g de crema chantillí
- 300 g de frambuesas frescas
- Chocolate, para decorar

> Placa de 30x40 cm

Preparación

Para elaborar el arrollado, primero derretir la manteca y entibiar. Por otro lado, batir los huevos con el azúcar, la vainilla y la miel hasta obtener el punto letra, que se observa cuando el batido hace dibujos que persisten en la superficie.
Aparte, tamizar la harina junto con el cacao. Unir a la preparación anterior con movimientos envolventes. Finalmente, incorporar la manteca derretida.
Volcar la preparación en la placa empapelada y enmantecada. Hornear a 180 °C de 12 a 15 minutos.
Retirar del horno y desmoldar sobre un repasador espolvoreado con azúcar.
Enrollar tibio y dejar reposar hasta que se enfríe a temperatura ambiente. Rellenarlo sólo cuando esté a la temperatura requerida.

Relleno

Untar el arrollado con la mermelada de frambuesa. Luego, untar la crema y disponer las frambuesas en hileras. Enrollar o colocar en un molde de media caña.
Envolver en papel film y enfriar durante varias horas. Retirar del frío y decorar con escamas de chocolate y crema chantillí.

Capítulo IV
Masas batidas pesadas

Los budines o *cakes* son masas batidas donde la materia grasa ocupa una proporción importante, que llega hasta casi un tercio del total. En la clasificación general, se conocen como masas batidas pesadas o como masas cremadas.

Estos productos dulces de larga duración fueron creados en el siglo XVII, en Inglaterra, para servir de alimento a los navegantes en los extensos viajes hasta las colonias. Luego los franceses los bautizaron, debido a su fácil transporte, *gateaux de voyage* o tortas de viaje. Con el tiempo, las tortas que eran demasiado pesadas fueron refinadas por los pasteleros europeos hasta darles las características que hoy conocemos.

No se debe confundir el término budín con el de *pudding*, que designa una preparación húmeda, rica en frutas desecadas, que se cocina al vapor. El *pudding* clásico se conoce como *plum pudding* por su infaltable añadido de ciruelas (*plum*, en inglés), aunque esta denominación se extiende a todos los *puddings*, lleven o no esa fruta. La confusión deriva del hecho de que antes se llamaba *plums* a todas las frutas desecadas sin distinción.

Confección

Si bien son muy variadas en textura y composición, en general, estas masas responden a una secuencia de elaboración que se inicia con el batido de materia grasa con azúcar, sigue con la incorporación de huevos y finaliza con el añadido de harina con polvo para hornear.

El método más clásico es el cremado o emulsión. Consiste en trabajar la manteca pomada hasta que esté cremosa, incorporar el azúcar y batir hasta palidecer la preparación, lo que se le llama blanquear. A continuación, se perfuma con los aromas y se agregan los huevos poco a poco, en porciones mínimas hasta lograr una buena emulsión. Es importante esperar a que cada porción esté integrada antes de ingresar una nueva. Para que la mezcla resulte pareja, hay que limpiar los costados del bol donde, debido al movimiento del batido, siempre queda parte de la preparación adherida.

Por último, se añaden los secos tamizados: primero, un tercio, que absorberá los líquidos uniendo la masa; luego, el resto.

Si es el caso de añadir claras merengadas o líquidos, estos se integraran en porciones alternadas. Si son claras merengadas, siempre deberá reservarse una porción para incorporar al final.

• Regla de oro del cremado

Para una correcta y eficiente incorporación, los ingredientes deben estar a una temperatura ambiente de 21 °C. Se recomienda retirar con tiempo los componentes del frío o atemperarlos en el horno de microondas.

Detalles técnicos

El cremado produce las burbujas de aire que serán las encargadas de darle la textura tan característica al producto final. Los ingredientes que componen técnicamente el cremado son materia grasa y líquido, que por naturaleza son incompatibles. Por efecto del batido, ambos forman una sustancia homogénea llamada emulsión. Mirada con un microscopio, esa emulsión está constituida por gotas de agua rodeadas de

partículas de grasa.

Esta emulsión es muy sensible a la temperatura de la materia grasa. Si se usa una manteca muy fría, esta no se integrará correctamente, quedarán grumos y la masa cocida tendrá manchas oscuras. Por otro lado, la manteca muy fría o muy blanda no tiene la capacidad de formar las celdas de aire durante el batido. Si los huevos están fríos, no lograrán emulsionarse y se producirá el mismo efecto que con la manteca fría. Si no se bate un buen tiempo la materia grasa con el azúcar, no se obtendrá una buena estructura aireada.

Se deben tamizar muy bien los ingredientes secos con el polvo para hornear, a fin de que quede distribuido de manera uniforme y, al hornearse, la cocción sea pareja.

Los secos deben agregarse al final y, una vez integrados, se debe detener el trabajo para no desarrollar el gluten dentro de la masa, que daría como resultado un budín compacto y correoso.

Cocción

La cocción se realizar entre los 160 y los 180 °C. Un horno muy caliente dará como resultado una corteza despareja y aspecto de volcán; mientras que un horno muy bajo impide el rápido desarrollo de la masa y el volumen de la preparación será pobre y la textura de la miga apretada. Para verificar si un budín está cocido, se debe introducir una *brochette* en el interior y esta debe salir sin masa adherida.

Conservación

Estas masas se conservan en sitios frescos o se pueden congelar. Al retirarlas del horno, se deben pasar a rejillas para su enfriado hasta que alcancen una temperatura ambiente. Luego, se pueden envolver en papel film para evitar que se sequen.

En la heladera, pueden conservarse hasta siete días. Si se congelan, conviene que la masa esté aún tibia en el momento de envolverla; luego, se guardan rápidamente en el freezer (hasta por dos meses) para mantener la humedad. Para utilizarla, siempre hay que descongelarla en la heladera.

Muchos budines se glasean tibios para conservar el máximo de humedad.

Calidad de los ingredientes

• Huevos

Proveen la estructura final del producto y absorben la harina agregada.

Para una masa más firme, con poros más pequeños, una parte de los huevos puede ser reemplazada por yemas. Como las yemas disminuirán la cantidad de agua disponible para disolver el azúcar, habrá que batir un tiempo extra a fin de asegurar una masa homogénea.

Se puede reemplazar parte de los huevos por leche, jugo de frutas, yogur o crema de leche, siempre en una pequeña porción, nunca en su totalidad.

• Azúcar

El azúcar puede ser molida o impalpable. Y puede reemplazarse por *tant pour tant*, mazapán, dulce de leche, dulce de frutas, etc. Se recomienda utilizar azúcar de granulometría fina para asegurar una pronta disolución de la misma. El azúcar le da color y sabor a las masas. Una correcta cantidad de azúcar garantiza un producto de excelente textura. Si se disminuye, la masa tendrá una estructura muy densa y una corteza oscura y correosa. La glucosa o la miel se agregan a los budines para aumentar la humedad del producto final. Si se añade miel, la masa tomará coloración parda en el horno.

• Harina

Una harina pobre en gluten es la indicada porque da como resultado una masa esponjosa. La proporción de harina es muy importante ya que definirá, en un budín con frutas, que estas se sostengan o se caigan al fondo.

La harina que se use debe tener una buena relación almidón-proteína. Si una harina tiene mucho almidón y poca proteína (gluten), el resultado será un volumen bajo. Un tenor adecuado de gluten hace que la estructura lograda durante el batido coagule a la perfección en el horneado, lo que sostendrá el esqueleto del producto.

Pero si hay demasiado gluten, el batido se volverá elástico y la textura del producto horneado será gomosa. Si se trabaja con harina fuerte en gluten, se puede alivianar reemplazando no más del 50 % por almidón de maíz o fécula de papa.

• Polvo para hornear

Su añadido permite que la masa desarrolle una textura más aireada. Se deben respetar las dosis indicadas en la receta, considerando un porcentaje del 1 al 2 % del peso total de la masa. Si hay exceso, el budín crecerá de manera desmedida para luego bajar al promediar la cocción resultando un producto de miga apretada y seca.

En los budines de fruta se podrá incrementar levemente la dosis cuando la cantidad de elementos pesados (chocolate, frutas, pasas) sea mayor, pero en ningún caso podrá sobrepasar el 3 % del peso.

• Materia grasa

La manteca, margarina, crema de leche, los aceites, etc. son ingredientes optativos en los batidos livianos; pero no en los pesados donde llegan a ocupar el 25 % de la preparación.

La materia grasa elegida debe siempre usarse a temperatura ambiente, 21 °C, y debe batirse sola al iniciar la emulsión para lograr homogeneizarla y así mejorar su capacidad de tomar aire durante el proceso.

La elección de la materia grasa dependerá de la calidad del producto deseado. Un mayor contenido de manteca, da una masa más pesada, con poros pequeños, mucho más húmeda y con mejor conservación en frío.

La manteca puede reemplazarse por margarinas, aceites hidrogenados, aceites, quesos crema, crema doble, pasta de almendras o manteca de maní (*peanut butter*).

La manteca está compuesta por un 82 % de materia grasa y un 18 de líquidos, por tal motivo, cuando se reemplace por margarina, hay que hacerlo respetando este porcentaje. Por ejemplo: 100 gramos de manteca deberá ser sustituido por 82 gramos de margarina y 18 centímetros cúbicos de leche.

• Frutas

Las frutas que se agreguen a la masa deben pasarse por harina antes de ser incorporadas, a fin de evitar que se precipiten durante la cocción. En los budines, se agregan con frecuencia frutas secas (nueces, castañas, almendras), que pueden tostarse ligeramente para resaltar su sabor.

Las frutas confitadas y las pasas deben remojarse en algún licor, coñac o rhum para mejorar su sabor y, fundamentalmente, para mantener la humedad y el tiempo de conservación de los budines.

Moldes

Estas masas se hornean en moldes de metal gruesos para evitar la acción directa del calor; en su defecto, pueden estar revestidos de un material antiadherente. Evitar los moldes de vidrio o cerámica, ya que la

conducción del calor hace que los budines se quemen con facilidad. También se debe prescindir de los moldes negros, que queman más rápido los bordes de la preparación.

Los moldes se deben enmantecar y llevarse a la heladera hasta el momento de recibir la masa, que quedará aislada del metal por la capa de grasa que recién se fundirá en el horno dándole una costra fina y pareja. Se recomienda el uso de manteca clarificada o un spray oleoso para engrasar los moldes y así evitar la presencia acuosa.

Las masas que necesiten largo tiempo de horneado deben protegerse con capas de papel vegetal enmantecado.

Actualmente, existen moldes de silicona que no necesitan ser enmantecados y tienen un desmolde perfecto. En este caso, desmoldar cuando la preparación esté tibia o fría, nunca caliente.

Si se cocinan varios moldes al mismo tiempo, se debe dejar espacio entre ellos para que el aire caliente circule bien.

Al retirar los moldes del horno, esperar diez minutos antes de darlos vuelta sobre una rejilla de metal.

Para calcular la cantidad de masa que puede caber en un molde, se debe conocer el volumen del mismo. Como orientación, diremos que 1 kilo de masa alcanza para un molde de 22 centímetros de diámetro y 8 de alto, con tubo central.

Budín *quatre-quarts*

Ingredientes

- 220 g de manteca
- 220 g de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 220 g de harina leudante
- 10 g de polvo para hornear
- Azúcar impalpable, para espolvorear

> Molde de 24 cm de diámetro con tubo central

Preparación

Batir la manteca pomada con el azúcar por varios minutos hasta lograr una crema. Luego, aromatizar con la esencia de vainilla. Añadir los huevos de a uno, batiendo después de cada incorporación.
Tamizar la harina con el polvo para hornear y añadir a la preparación. Batir durante un minuto más.
Colocar la preparación en un molde redondo enmantecado y enharinado. Por último, hornear a 170 ºC de 35 a 40 minutos.
Verificar la cocción hundiendo una *brochette* en el centro del budín. Si sale limpia, la cocción está lista;

si hay masa adherida, continuar con el horneado.
Retirar la preparación del horno y dejarla descansar durante 5 minutos. Desmoldar delicadamente sobre una rejilla y espolvorear con azúcar impalpable. Dejar enfriar por completo antes de servir.

Esta es la receta básica de un budín. A partir de esta fórmula, surgen los reemplazos que originan esta gran familia.

Pain de Gênes

Ingredientes

- 180 g de almendras peladas
- 180 g de azúcar impalpable
- 30 g de cáscara de naranjas confitadas
- 1 cucharada de licor de naranja
- 4 huevos
- 120 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 100 g de manteca

> Molde de 24 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Para comenzar, procesar las almendras peladas con el azúcar hasta obtener una harina fina. Luego, agregar la cáscara de naranjas y el licor y procesar hasta obtener una pasta similar al mazapán.
Colocar la preparación en la batidora, añadir un huevo y trabajarla hasta que la textura quede lisa. Pasar a un bol y llevar a baño de María. Incorporar los huevos restantes y batir mientras la mezcla se entibia a 50 ºC.
Retirar del calor y batir nuevamente hasta que la preparación monte y duplique su volumen. Incorporar la harina y el polvo para hornear tamizados, uniendo con una espátula.
Por otro lado, derretir la manteca y sumarla a la preparación. Colocar la masa en un molde redondo empapelado y enmantecado que puede recubrirse con almendras fileteadas.
Hornear a 160 ºC de 25 a 30 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Budín de bananas y chocolate

Ingredientes

- 80 g de chocolate semiamargo
- 125 g de manteca
- 125 g de manteca de maní (*peanut butter*)
- 200 g de azúcar morena
- 30 g de cacao amargo
- 100 g de puré de banana
- 3 huevos
- 220 g de harina 0000
- 10 g de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 120 cc de leche

> Molde de budín inglés de 30x6 cm

Preparación

Primero, picar y fundir el chocolate sobre baño de María. Una vez listo, entibiar. Por otro lado, blanquear la manteca y la manteca de maní con el azúcar y el cacao. Agregar el chocolate, el puré de banana y los huevos de a uno.
Tamizar la harina, el polvo para hornear y la sal. Incorporar a la preparación los secos, con movimientos envolventes, alternando con la leche. No trabajar demasiado la masa.
Colocar la masa en el molde enmantecado y recubierto por una franja de papel vegetal. Hornear a 170 °C de 40 a 45 minutos.

La manteca de maní o *peanut butter* puede reemplazarse por el postre oriental llamado halwah. Este puede ser natural, de maní o de pistacho. También se pueden incluir, para que queden tropezones en la masa, tres bananas caramelizadas ya frías. Hay que colocarlas en medio de la masa antes de hornear.

Sand torte
o torta de arena

Ingredientes

- 220 g de manteca
- 220 g de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 4 huevos
- 100 g de harina
- 200 g de almidón de maíz
- 20 g de polvo para hornear
- Jugo de 1 limón

Glasé
- Jugo de 1/2 limón
- 150 g de mermelada de damascos
- 3 cucharadas de rhum o coñac

> Molde rectangular de 22 cm de largo

Preparación

Para empezar, batir a blanco la manteca pomada; luego, agregar el azúcar. Perfumar con la ralladura de limón.
Por otro lado, batir suavemente los huevos hasta desligarlos. Incorporarlos en forma de hilo al batido.
Tamizar la harina con el almidón de maíz y el polvo para hornear, y añadirlos a la preparación alternando con el jugo de limón. Homogeneizar.
Pasar la masa al molde enmantecado y frío. Alisar. Luego, hornear a 170 ºC de 40 a 50 minutos.
Cumplido ese tiempo, retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre una rejilla.
Esta torta se puede presentar glaseada o espolvoreada con azúcar impalpable. Para el glaseado, mezclar los ingredientes y tamizar. Pincelar la torta aún tibia para que se impregne mejor. Si el glaseado está muy espeso, aligerar con agua caliente.

Cake especiado de chocolate

Ingredientes

- 100 g de frutas secas (nueces, almendras)
- 200 g de frutas desecadas (ciruelas, peras, damascos)
- 40 cc de coñac
- 200 g de chocolate semiamargo
- 120 g de manteca
- 5 huevos
- 140 g de azúcar
- 120 g de miel
- 160 g de harina
- 30 g de cacao amargo
- 1 cucharadita de especias de repostería
- 1 cucharada de canela molida
- 15 g de polvo para hornear

> Molde de budín inglés de 26x6 cm

Preparación

Picar groseramente las frutas secas y desecadas y remojarlas con el coñac; si es posible, con 24 horas de anticipación. Por otro lado, fundir el chocolate con la manteca y luego entibiar.
Colocar en un bol los huevos con el azúcar y la miel y entibiar a 45 °C. Pasar la mezcla a la batidora y batir hasta alcanzar el punto letra.
Tamizar la harina, el cacao, las especias, la canela y el polvo para hornear. Aparte, mezclar el chocolate al batido de huevos y luego los secos y las frutas.
Enmantecar y empapelar el molde. Distribuir la masa y golpear el molde para que se acomode de manera uniforme. Hornear a 160 °C de 40 a 45 minutos. Una vez concluida la cocción, retirar del horno, esperar 10 minutos y desmoldar. Envolver el *cake* tibio y luego refrigerarlo.
Dejar reposar 24 horas antes de cortar. Este *cake* puede pincelarse con rhum o coñac para darle más humedad y sabor.

Budín inglés con frutas secas

Ingredientes

- 100 g de cerezas confitadas
- 100 g de frutas confitadas
- 150 g de pasas de uva rubias y/o negras
- 100 cc de coñac o rhum
- 250 g de manteca
- 220 g de azúcar impalpable
- 30 g de miel o glucosa
- Ralladuras de la piel de 1 limón y de 1 naranja
- 60 g de yemas (3 u)
- 3 huevos
- 250 g de harina 0000
- 80 g de almidón de maíz
- 15 g de polvo para hornear
- 150 g de frutas secas (almendras, nueces, avellanas)

> 2 moldes de 24x6 cm

Preparación

Picar las frutas confitadas groseramente y macerar junto con las pasas y las cerezas en el coñac por 24 horas antes de preparar el budín. Este proceso puede acelerarse si se colocan las frutas picadas y el coñac en un bol de vidrio tapado y se cocinan en el horno de microondas a temperatura máxima por 2 minutos; luego, se debe dejar enfriar el macerado tapado.
Por otro lado, blanquear la manteca con el azúcar y la glucosa. Incorporar las ralladuras y las yemas de a una. Continuar incorporando los huevos y formar una crema homogénea.
Tamizar la harina con el almidón y el polvo para hornear. Añadir a la preparación anterior con movimientos envolventes. La masa debe resultar lisa y no debe trabajarse más de unos segundos.
Luego, cortar las frutas secas, colar las frutas remojadas y espolvorearlas con harina. Agregarlas a la masa.
Volcar la preparación en dos moldes forrados con papel manteca enmantecado. Se puede decorar la superficie con almendras enteras.
Hornear a 170 °C de 40 a 50 minutos dependiendo del molde. Enfriar sobre una rejilla y envolver el budín en papel film o aluminio para su conservación.
Como opción, se puede pincelar el budín con coñac o rhum y dejarlo envuelto hasta un mes antes de consumirlo. La operación del pincelado puede repetirse semanalmente.

Cake almendrado de frutas

Ingredientes

- 120 g de mazapán o pasta de almendras
- 125 g de azúcar
- 3 huevos
- 150 g de harina
- 30 g de cacao amargo
- 10 g de polvo para hornear
- 110 cc de leche
- 100 g de almendras peladas y tostadas
- 50 g de cáscara de naranja confitadas
- 50 g de chocolate en trocitos
- 140 g de manteca
- 50 g de piñones tostados

> Molde de 20 cm de largo

Preparación

Entibiar el mazapán y batirlo en la batidora con la lira hasta lograr una consistencia de pasta. Luego, incorporar el azúcar y los huevos. Cambiar la lira por el batidor y montar la preparación por 5 o 7

minutos.
Tamizar la harina con el cacao y el polvo para hornear. Añadir la leche a la preparación y luego los secos tamizados.
Incorporar las frutas picadas, el chocolate y la manteca blanda. Unir la masa con una espátula.
Volcar la preparación en un molde de budín enmantecado y frío. Cubrir la superficie con piñones y hornear a 180 °C de 35 a 40 minutos.

Este budín puede glasearse con un baño de chocolate o bien con mermelada de naranja reducida con licor del mismo perfume.

Budín húmedo de manzanas y chocolate

Ingredientes

- 165 g de chocolate semiamargo
- 100 g de manteca
- 3 yemas
- 90 g de azúcar rubia
- 3 claras
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 30 cc de licor Calvados
- 30 g de harina
- 1 pizca de sal

> Molde de 22 cm de diámetro y 4 de alto

Preparación

Picar y fundir el chocolate junto con la manteca. Luego, entibiar. Por otro lado, blanquear las yemas con una cucharada de azúcar. Merengar las claras con el resto del azúcar.
Perfumar el batido de yemas con la esencia vainilla. Añadir el chocolate, el licor Calvados y la harina tamizada con la sal. Por último, incorporar las claras merengadas.
Colocar la preparación en un molde redondo, forrado con papel manteca enmantecado y frío.
Alisar la preparación y colocar a baño de María en el horno. Cocinar a 150 °C de 30 a 35 minutos.
Luego, retirar, dejar enfriar a temperatura ambiente y guardar en la heladera.
Esperar, por lo menos, 4 horas antes de desmoldar. Pasar el molde por fuego hasta despegar el budín; luego, invertirlo sobre un plato. Servir frío con un copo de crema batida y una cucharada de compota de manzanas.

El Calvados es un destilado de manzanas que puede reemplazarse por coñac o rhum.

Apfel Kuchen
o torta de manzanas

Ingredientes

Masa
- 200 g de manteca
- 250 g de azúcar
- Esencia de vainilla, c/n
- 80 cc de aceite de maíz
- 6 yemas
- 350 g de harina
- 50 g de almidón de maíz
- 20 g de polvo para hornear
- 160 cc de leche
- 6 claras

Relleno
- 1,5 k de manzanas verdes
- 50 g de manteca
- 50 g de azúcar impalpable

> Tortera de 24 cm de diámetro y 8 de alto

Preparación

Masa
Primero, blanquear la manteca con el azúcar y perfumar con la esencia de vainilla. Luego, añadir el aceite y las yemas de a una.
Tamizar los secos e incorporarlos alternando con la leche. Por otro lado, merengar las claras e incorporarlas suavemente a la preparación.

Relleno
Pelar y cortar las manzanas en láminas delgadas. Colocarlas en una sartén con la manteca y el azúcar. Cocinar para ablandar levemente las frutas y dejar enfriar.

Armado
En una tortera, colocar capas de masa y de manzanas. Comenzar por la masa y terminar con manzanas. Hornear a 170 °C de 40 a 45 minutos.
A la salida del horno, glasear la torta con un glaseado de limón, de canela o de licor Calvados. Servir tibia o fría.

Volcán de chocolate

Ingredientes

Masa
- 300 g de chocolate semiamargo
- 150 g de manteca
- 120 g de yemas (6 u)
- 100 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 30 g de harina
- 30 g de cacao amargo
- 240 g de claras (6 u)

Corazón líquido
- 120 g de crema de leche
- 1 pizca de sal
- 120 g de chocolate semiamargo
- 50 g de manteca

> 6 aros metálicos de 6 cm de diámetro y 5 de alto

Preparación

Masa

Picar y fundir el chocolate con la manteca sobre un baño de María o en el horno de microondas. Dejar entibiar a temperatura ambiente.
Blanquear las yemas con el azúcar y la sal e incorporar a la mezcla de chocolate tibia.
Tamizar la harina con el cacao y agregar a la mezcla junto con las claras sin batir. Distribuir la masa en los moldes enmantecados y enharinados hasta alcanzar ¾ partes. Hundir el botón del corazón líquido congelado. Congelar.
Hornear congelados a 180-200 ºC de 8 a 9 minutos. Desmoldar sobre el plato de presentación y acompañar con alguna compota de frutas rojas o salsa inglesa.

Corazón líquido

Calentar la crema de leche con la sal y volcar sobre el chocolate picado. Unir con un batidor y agregar la manteca. Enfriar y formar porciones del tamaño de una nuez y congelarlas.

Torta invertida de damascos y ananá

Ingredientes

Masa
- 125 g de manteca
- 200 g de azúcar impalpable
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 huevos
- 230 g de harina
- 10 g de polvo para hornear
- 50 cc de leche

Cubierta
- 200 g de azúcar
- 300 g de damascos en almíbar
- 3 rodajas de ananá en almíbar
- 100 g de azúcar negra

> Molde de torta de 24 cm de diámetro

Preparación

Masa

Batir la manteca blanda con el azúcar hasta lograr una crema. Luego, aromatizar con la esencia de vainilla. Añadir los huevos de a uno por vez, batiendo después de cada incorporación.
Tamizar la harina con el polvo para hornear y agregar a la preparación alternando con la leche. Batir durante un minuto más.

Armado

Fundir el azúcar en una cacerolita hasta que tome punto de caramelo rubio. Cubrir con este caramelo el fondo de un molde de torta. Colocar los damascos y las rodajas de ananá cuando el caramelo esté aún tibio. Espolvorear con el azúcar negra y cubrir con la masa. Alisar la superficie.
Hornear a 170 °C por 30 minutos. Luego, dejar entibiar y desmoldar pasando el fondo del molde por la llama de una hornalla.

Esta torta puede embeberse con el almíbar de las frutas y servirse acompañada con crema chantillí.

Devil’s cake

Ingredientes

Masa

• 330 g de manteca
• 400 g de azúcar
• 2 cucharadas de esencia de vainilla
• 240 g de huevos (4 u)
• 80 g de cacao amargo
• 140 cc de agua caliente
• 2 cucharadas de jugo de limón
• 180 g de crema de leche
• 380 g de harina
• 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
• 1 pizca de sal

Relleno

• 300 g de crema de leche
• 60 g de glucosa
• 250 g de chocolate cobertura semiamargo
• 90 g de manteca

- 1 pizca de sal

> 2 moldes de 24 cm de diámetro o 3 de 20 cm

Preparación

Base

Blanquear la manteca con el azúcar y la vainilla durante varios minutos. Agregar los huevos de a poco. Por otro lado, mezclar el cacao amargo con el agua y unir rápidamente al batido de manteca. Mezclar el jugo de limón con la crema de leche hasta que esta se corte. Tamizar la harina con el bicarbonato y la sal. Unir los secos al batido alternando con la crema ácida. Obtener una masa lisa. Distribuir en moldes tapizados con papel manteca enmantecado y espolvoreado con cacao amargo. Hornear a 180 ºC por espacio de 35 a 40 minutos, si son 2 moldes; 30 minutos, si son 3 moldes. Enfriar y desmoldar.

Relleno

Calentar la crema de leche con la glucosa hasta el primer hervor. Verter sobre el chocolate picado y dejar reposar un minuto. Homogeneizar y bajar la temperatura a 35 °C. Integrar la manteca pomada y la sal.

Armado

Armar la torta untando las capas con el relleno. Enfriar y cubrir con el resto del relleno.

Baumkuchen
o torta del árbol

Ingredientes

- 1 cucharada de pasta de almendras
- 1 cucharada de almendras tostadas molidas
- 220 g de manteca
- 90 g de almidón de maíz
- 2 cucharadas de rhum
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 8 yemas
- 50 g de azúcar impalpable
- 6 claras
- 150 g de azúcar
- 120 g de harina
- 1 pizca de sal

> Aro de 20 cm de diámetro y 6 de alto o placa de 20x30x4

Preparación

Colocar en el bol de la batidora la pasta de almendras molidas, las almendras y la manteca pomada; batir usando la lira hasta homogeneizar. Agregar el almidón mezclado con el rhum y la vainilla.
Por otro lado, blanquear las yemas con el azúcar impalpable. Merengar las claras con el azúcar hasta formar picos flexibles sin batirlas de más.
Integrar las yemas a la preparación de manteca; luego, añadir la harina tamizada con la sal, y, por último, el merengue. Obtener una masa lisa.
Hornear la preparación en un aro o en una placa con la base protegida con un silpat o con tres capas de papel vegetal.
Esta torta también se cocina por capas finas de 3 mm bajo un grill (puede ser el grill del horno o de una tostadora). Para eso, colocar la masa por capas y cocinar bajo un grill por 1 o 2 minutos hasta colorear la pasta. Luego, seguir agregando las capas sucesivas. Cuando se llegue a la última, hornear 10 minutos más a 160 °C.
Enfriar y bañar con chocolate o untar con crema de manteca.

El *Baumkuchen* se aromatiza tradicionalmente con la ralladura de las habas tonka, pero en algunos países este condimento está vedado al uso alimentario.

El Malamado
o budín de chocolate y oporto

Ingredientes

Masa
- 150 g de manteca
- 180 g de azúcar
- 3 huevos
- 25 g de cacao amargo
- 200 g de harina
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 90 cc de vino oporto Malamado
- 100 g de chips de chocolate

Crema de mascarpone y gianduia
- 100 g de chocolate semiamargo
- 50 g de pasta de avellanas
- 350 g de puré de castañas en almíbar
- 500 g de mascarpone
- 30 cc de vino oporto Malamado

Armado
- 250 cc de almíbar
- 50 cc de vino oporto Malamado

> 3 tarteras de 22 cm de diámetro

Preparación

Masa
Para comenzar, se debe blanquear la manteca con el azúcar. Luego, agregar los huevos de a uno por vez y el cacao. Por otro lado, tamizar la harina, la canela, la sal y el polvo para hornear. Incorporar al batido alternando con el vino.
Añadir los chips de chocolate y dividir la masa en tres tarteras. Alisar bien y hornear a 170 °C de 10 a 12 minutos. Retirar del horno y enfriar los discos sobre una rejilla.

Crema de mascarpone y gianduia
Mezclar el chocolate fundido con la pasta de avellanas y agregar al puré de castañas. Por otro lado, ablandar el mascarpone con una espátula hasta obtener una textura cremosa. Integrar la mezcla anterior y el oporto. Homogeneizar y utilizar de inmediato ya que se endurece rápido.

Armado
Embeber los discos de masa con la mezcla del almíbar con el vino y rellenar con una capa de un centímetro de la crema de mascarpone. Enmascarar la torta con el resto de la crema. Enfriar en la heladera por una hora; luego, servir espolvoreado con cacao amargo.

Budín navideño de pecan

Ingredientes

- 1,25 k de frutas desecadas (ciruelas, peras, damascos, ananá, higos)
- 250 cc de brandy
- 180 g de manteca
- 150 g de azúcar negra
- Ralladura de 1 naranja
- 4 huevos
- 300 g de harina
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de especias para repostería
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 250 g de nueces de pecan

> Molde de 20x30x5 cm o molde de 22 cm diámetro y 6 de alto

Preparación

Picar las frutas en trozos de un centímetro y remojarlas con el brandy de 24 a 48 horas. Luego, blanquear la manteca con el azúcar. Perfumar y agregar los huevos de a uno por vez. Una vez listo, añadir las frutas previamente escurridas.
Por último, agregar la harina tamizada con la canela, las especias y el polvo para hornear. Colocar la preparación en un molde muy bien preparado con 4 o 5 capas de papel vegetal enmantecado.
Alisar la masa y acomodar prolijamente las nueces pecan sobre la torta y presionar para adherirlas.
Hornear a 150 °C por espacio de 2 a 3 horas.
Pasado ese tiempo, dejar enfriar por completo antes de desmoldar. Quitarle los papeles y pincelarlo con brandy. Envolverlo con papel film y conservarlo en un lugar fresco y seco hasta por 6 meses.

Este es un budín rico en frutas ideal para las fiestas de Navidad o para servir durante una tarde de té en invierno. Se puede perfumar pincelándolo cada semana con brandy y volviéndolo a cubrir con papel film. Se puede freezar hasta por un año.

Cake de peras al té earl grey

Ingredientes

Peras
• 500 g de peras
• 100 g de azúcar
• 1 cucharadita de té
earl grey en hebras

Cake
• 200 g de manteca
• 150 g de azúcar
• 100 g de pasta de almendras
• Ralladura de 1/2 limón
• 200 g de huevos (4 u)
• 160 g de harina
• 50 g de cacao amargo
• 12 g de polvo para hornear
• 1 pizca de sal

Armado
• Caramelo Líquido

> Molde de 24 cm diámetro y 6 de alto (se prefiere siliconado)

Preparación

Peras
Primero, pelar y despepitar las peras, y cortarlas en cubos de 2 cm. Por otro lado, fundir el azúcar en una sartén antiadherente; cuando tome color rubio, agregar las peras. Cocinar a fuego bajo para que suelten el jugo y entonces añadir las hebras de té.
Retirar del calor para permitir la infusión y que se tiñan las peras. Volver a calentar para evaporar el líquido y caramelizar.

Cake
Batir la manteca pomada con el azúcar y la pasta de almendras. Perfumar con la ralladura. Luego, agregar los huevos de a uno por vez.
Tamizar los secos e incorporarlos con movimientos envolventes sin trabajar demasiado la masa.

Armado
En un molde redondo, colocar una base muy fina de caramelo líquido. Disponer las peras y luego la masa. Alisar bien y hornear a 170 °C por 30 minutos. Retirar, desmoldar y servir tibio o frío.

Brownies de chocolate y nuez

Ingredientes

- 180 g de nueces
- 300 g de chocolate semiamargo
- 180 g de manteca
- 5 huevos
- 400 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 250 g de harina

> Asadera de 30x40 cm

Preparación

Picar las nueces en trozos gruesos. Por otro lado, fundir el chocolate con la manteca a baño de María y luego dejar entibiar a temperatura ambiente.
Batir los huevos con el azúcar, la sal y la vainilla a baja velocidad, para evitar que incorporen demasiado aire.
Mezclar el chocolate al batido y luego añadir la harina y las nueces. Colocar la masa en una asadera

forrada con papel vegetal enmantecado y hornear a 180 °C de 15 a 18 minutos.
Una vez listo el horneado, dejar enfriar en el molde y cortar del tamaño deseado. Mantener las porciones cortadas envueltas para evitar que se sequen.

Cuadrados de menta y chocolate

Ingredientes

Base
- 240 g de manteca
- 400 g de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 120 g de harina
- 80 g de cacao amargo
- 1 cucharada de polvo para hornear

Cobertura
- 150 g de manteca
- 250 g de azúcar impalpable
- Gotas de colorante verde
- 1 cucharadita de extracto de menta
- 200 cc de almíbar de menta

> Molde de 24x24 cm

Preparación

Base
Ablandar la manteca hasta casi derretirla, añadir el azúcar y mezclar. Luego, incorporar los huevos y la vainilla batiendo hasta que todo se homogenice.
Por otro lado, tamizar la harina con el cacao y el polvo para hornear. Unir con la preparación anterior.
Volcar la masa en un molde y hornear a 180 °C de 15 a 18 minutos. Dejar enfriar en el molde.

Cobertura
Batir la manteca hasta blanquear, incorporar el azúcar, el colorante y el extracto. Lograr una crema homogénea. Luego, esparcir sobre la masa fría y embebida con el almíbar.
Enfriar y cortar cuadrados de 4 cm de lado. Como opción, puede decorarse con crema *ganache* puesta en una manga con boquilla rizada.

Budín italiano de castañas

Ingredientes

- 300 g de masa hojaldrada
- 120 g de manteca
- 120 g de azúcar impalpable
- 3 yemas
- 50 g de harina
- 80 g de almendras molidas
- 50 g de avellanas molidas
- 3 claras
- 150 g de castañas en almíbar
- 50 g de chips de chocolate

> Molde de budín inglés de 24 a 28 cm de largo

Preparación

Estirar la masa de hojaldre hasta obtener una lámina de 3 mm. Forrar con ella el molde y pincharla con un tenedor. Reservar en la heladera.
Por otro lado, batir la manteca pomada con el azúcar y luego incorporar las yemas. Mezclar la harina con las frutas secas molidas y reservar.
Merengar las claras y agregarlas al batido alternando con los secos. Por último, añadir la mitad de las castañas picadas y los chips de chocolate.
En el molde, colocar el resto de las castañas sobre el hojaldre. Cubrir con la preparación y alisar.
Hornear a 150 °C de 90 a 100 minutos. Luego, retirar. Decorar con una *ganache* de chocolate o con un puré de castañas y/o abanicos de chocolate.

Budín de damascos secos rellenos

Ingredientes

Base
• 200 g de manteca
• 200 g de azúcar
• 2 huevos
• Ralladura de 1 naranja
• 250 g de harina
• 50 g de almidón de maíz
• 10 g de polvo para hornear
• 1 pizca de sal

Relleno
• 400 g de damascos secos
• 400 cc de agua
• 30 cc de rhum
• 50 g de miel
• 200 g de halwah de pistacho, maní o mazapán
• 50 g de frutas secas

Armado
- 100 g de crema de leche
- 100 g de azúcar

> Molde de budín inglés de 24x8x6 cm (también puede ser un molde siliconado)

Preparación

Base
Batir la manteca con el azúcar, agregar los huevos y la ralladura. Luego, tamizar los secos y añadirlos a la preparación anterior formando una masa lisa.
Dejar reposar en frío por una hora.

Relleno
Hervir los damascos con la miel y el rhum hasta que se tiernicen. Enfriar, escurrir y secar con papel absorbente.
Picar el halwah y mezclar con las frutas secas. Por último, rellenar los damascos con la mezcla anterior y darles forma esférica.

Armado
Estirar la masa fría hasta obtener unos 5 mm de espesor. Cortar 24 cuadrados. Colocar un damasco relleno sobre cada uno y cerrar los cuadrados formando una bola. Pasarlas por la crema y por el azúcar. Luego, ubicar las bolas en el molde enmantecado y enharinado. Hornear a 160 °C de 50 a 55 minutos. Dejar enfriar bien antes de cortar.

Red velvet whoopies

Ingredientes

- 120 g de manteca
- 120 g de crema de leche
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de colorante rojo
- 2 huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 220 g de azúcar
- 300 g de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de cacao amargo

> Placa

Preparación

Derretir la manteca y entibiar. Luego, mezclar con la crema, el vinagre, el colorante y los huevos. Perfumar con la ralladura de naranja.
Por otro lado, tamizar el azúcar con la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear y el cacao amargo.

Unir los secos a los líquidos y formar una masa blanda.
Tomar porciones de la masa del tamaño de un huevo y colocarlas sobre una placa enmantecada y empapelada. Las porciones de masa se pueden hacer utilizando una cuchara de helado para que queden parejas.
Hornear a 180 °C de 15 a 18 minutos. Retirar del horno una vez concluida la cocción y enfriar.
Unir con crema de manteca aromatizada con licor de naranja. Decorar con *fondant* y confites blancos.

Las *whoopies* son un producto de la pastelería norteamericana que consiste en dos tapas de masa de *cake* o budín unidas por un relleno.
Las tapas pueden hacerse con cualquier receta de budín básico, y los rellenos pueden ser de queso crema, crema de manteca, dulce de frutas, *ganache*, *curd* cítricos, etc.

Cupcakes de limón

Ingredientes

Base
• 350 g de harina
• 250 g de azúcar
• 1 pizca de sal
• 12 g de polvo para hornear
• 60 cc de aceite de maíz
• 60 g de manteca
• 2 huevos
• 180 cc de leche
• Ralladura de 1 limón

Crema de manteca con claras
• 500 g de manteca con claras
• Gotas de colorante rojo
• Confites de colores

> Moldes de *muffins* con sus pirotines

Preparación

Base

Tamizar la harina con el azúcar, la sal y el polvo para hornear. Por otro lado, colocar en un bol el aceite, la manteca derretida, los huevos, la leche y la ralladura. Unir ligeramente con un batidor.

Integrar los líquidos a los secos con una espátula hasta formar una masa blanda.

Rellenar con la masa 2/3 de los moldes de *muffins*, con sus pirotines de papel puestos. Hornear a 180 °C durante 20 minutos.

Retirar del horno y cubrir con papel manteca y una placa para lograr que la superficie quede plana y luego soporte la cubierta de manera más prolija.

La masa puede variarse añadiendo chips de chocolate, frutos secos, arándanos congelados, bananas, coco rallado, pasas o frutas desecadas. Los *cupcakes* pueden hacerse con cualquier receta de budín básico.

Crema de manteca con claras

Teñir la manteca con el colorante rojo hasta lograr el tono deseado. Homogeneizar.

Colocar la crema en una manga con boquilla lisa de un centímetro de diámetro. Decorar los *cupcakes* con la crema y distribuir confites de colores por encima.

Pound cake
o torta del libra

Ingredientes

- 5 huevos
- 1 pizca de sal
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 260 g de manteca
- 180 g de queso filadelfia
- 450 g de azúcar
- 350 g de harina
- 15 g de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

> Molde de 24 cm de diámetro con tubo central

Preparación

Mezclar los huevos, la sal, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Batir rápidamente sólo para desligar los huevos y reservar.
Por otro lado, batir la manteca pomada en la batidora hasta blanquear, 1 o 2 minutos. Luego, incorporar el queso y el azúcar y continuar con el batido. Añadir los huevos en forma de hilo, muy lentamente. Para este paso, tomarse 2 o 3 minutos.
Por último, añadir la harina tamizada con el polvo para hornear y el bicarbonato en dos veces.
Colocar la preparación en un molde enmantecado y frío. Hornear a 170 °C de 50 a 60 minutos. Verificar la cocción hundiendo una *brochette* en el centro del budín.
Dejar descansar la preparación en el molde por 10 minutos antes de desmoldar. De esta manera, la masa se contrae y resulta más fácil el desmolde.
Se puede glasear aún tibio con una mezcla de 100 g de azúcar impalpable y 2 cucharadas de jugo de limón.

Este *pound cake* copia muy bien la forma de los moldes, como los *gugelhupf*. Así como las de los moldes de colección que año tras año recrean motivos góticos, de festividades, diseños para los chicos, etc.

Budín pinitos

Ingredientes

- 4 huevos
- 4 yemas
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 1 cucharada de jengibre fresco o seco
- 260 g de manteca
- 300 g de azúcar
- 250 g de harina

> Molde 24 cm de diámetro con tubo central

Preparación

Enmantecar generosamente el molde y colocarlo en la heladera. Por otro lado, mezclar los huevos, las yemas, la sal, la ralladura de naranja y el jengibre. Si el jengibre es fresco, rallarlo finamente; si es seco, comprarlo molido. Calentar la mezcla levemente sobre un baño de María hasta entibiar y sin batir, sólo para desligar los huevos.
Luego, colocar la manteca pomada en la batidora, blanquear 1 o 2 minutos sola, incorporar el azúcar y continuar con el batido.
Integrar la preparación de los huevos en forma de hilo, muy lentamente, a la manteca batida. Tomarse 2 o 3 minutos para realizar este paso. Por último, añadir la harina tamizada, en dos veces.
Colocar la preparación en el molde enmantecado y frío, y hornear a 170 °C de 45 a 50 minutos.
Comprobar la cocción hundiendo un palillo, que deberá salir sin masa adherida.
Desmoldar y glasear o espolvorear con azúcar impalpable. Este budín puede conservarse hasta 2 meses en el freezer, bien envuelto en papel film o aluminio.

MUFFINS

Los *muffins* son una creación de la minipastelería. Se clasifican como panes rápidos porque se hacen con polvo para hornear en lugar de levadura. Su nombre deriva del vocablo alemán *muffe*, que designa un tipo especial de torta, o del término francés *moufflet*, que significa pan suave.

Se distinguen dos grupos de *muffins*: los *english muffins*, que son panes circulares chatos hechos con levadura de cerveza; y los clásicos norteamericanos, que son budincitos con forma de domo, horneados en envases de papel o pirotines. Estos últimos comenzaron siendo de levadura, pero luego comenzaron a hacerse con polvo para hornear.

Los *muffins* son típicos de la hora del desayuno y, por tal motivo, en su composición figuran los cereales, las fibras y las frutas frescas y secas, todas fuentes de energía para afrontar los desgastes de un día de trabajo.

No existe una fórmula definida para hacerlos, pero se recomienda mezclar los líquidos por un lado y, por otro, los secos. Luego, hay que unirlos a último momento sin llegar a homogeneizar la preparación; con rapidez, hay que colocarla en los moldes y hornearlos. De esta manera, se obtiene una masa tierna y muy aireada. Trabajar demasiado la masa hará que el gluten se desarrolle y el resultado será un producto elástico y correoso.

Cuando se baten los ingredientes líquidos, es ideal usar una lira para evitar que ingrese demasiado aire.

Si este producto forma parte del elenco de un menú, se puede tener la masa base refrigerada y darle sabor en el momento de hornearla. Así, se podrá tener una masa blanca, otra hecha con azúcar negra y otra con harinas integrales, y cada día se podrán preparar las combinaciones agregando, por ejemplo, bananas, frambuesas, cereales, copos, etc. Los *muffins* pueden ser dulces o salados.

Muffins naturales

Ingredientes

- 2 huevos
- 12 cc de leche
- 2 cucharadas de esencia vainilla
- 160 g de manteca
- 400 g de harina
- 20 g de polvo para hornear
- 5 g de sal
- 200 g de azúcar

> 12 moldes de *muffins* con pirotines

Preparación

Combinar los huevos con la leche y la esencia de vainilla. Incorporar la manteca derretida y tibia.
Tamizar la harina con el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Agregar de una sola vez a la mezcla anterior. Integrar para obtener una masa apenas unida.
Si se desea, añadir una de la opciones para saborizar.
Dividir la preparación en 12 pirotines colocados en moldes. Hornear a 180 ºC de 20 a 25 minutos.

Opciones para saborizar

Agregar a la masa junto con los secos.

Pasas y canela: 200 g de pasas de uva, 1 cucharada de canela molida y 1 pizca de nuez moscada.

Frambuesas: 200 g de frambuesas congeladas, 50 g de almendras molidas.

Cheddar: 100 g de queso cheddar rallado y 1 pizca de pimienta. Disminuir la cantidad de azúcar a la mitad.

Limón y amapolas: 50 g de semillas de amapolas, ralladura y jugo de 1 limón, 50 g de almidón de maíz.

Muffins de manzanas y *müslix*

Ingredientes

Base
- 120 g de manteca
- 150 g de azúcar rubia
- 120 g de miel
- 3 huevos
- 200 g de yogur entero de vainilla
- 200 g de harina
- 12 g de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 150 g de *müslix*
- 100 g de almendras tostadas
- 50 g de pasas de uva

> 12 moldes de *muffins* con pirotines

Preparación

Masa
Primero, batir la manteca con el azúcar y agregar la miel. Luego, incorporar los huevos y el yogur. Por último, agregar los secos y las frutas.

Manzanas caramelizadas
En una sartén, dejar caramelizar el azúcar. Luego, agregar las manzanas cortadas en octavos junto con el vino. Cocinar hasta que los gajos estén tiernos. Enfriar.

Armado
En moldecitos de *muffins*, primero colocar los pirotines, luego la masa y uno o dos gajos de manzana. Hornear a 180 °C por 15 minutos.

Blueberry crumble muffins
o *muffins* nevados de arándanos

Ingredientes

Masa
- 200 g de manteca
- 60 g de glucosa
- 60 g de miel
- 3 huevos
- 120 g de crema de leche
- Jugo de 1/2 limón
- 300 g de harina 0000
- 125 g de almidón de maíz
- 15 g de polvo para hornear
- 300 g de arándanos congelados

Crumble
- 150 de manteca
- 80 g de azúcar
- 80 g de azúcar rubia
- 1 g de sal
- 250 g de harina

> Moldecitos para *muffins*

Preparación

Masa
Derretir la manteca y mezclarla con la glucosa y la miel. Luego, incorporar los huevos, la crema de leche y el jugo de limón
Tamizar los secos y agregarlos rápidamente a la preparación anterior. Añadir los arándanos congelados.
Colocar los pirotines de papel en los moldes para *muffins* y rellenar 2/3 partes de su capacidad.
Distribuir el *crumble* por encima y hornear a 180 °C de 20 a 25 minutos.

Crumble
Unir la manteca con los dos azúcares; luego, integrar la sal y la harina. Formar una masa compacta.
Enfriar bien y rallar grueso o desmenuzar en grumos de 1 a 2 cm.

Capítulo V
Masas laminadas *Pâte à choux*

Las masas laminadas son aquellas que se elaboran intercalando capas de masa o de materia grasa del mismo espesor; durante la cocción, las capas se abren dando lugar a un acordeonado clásico llamado hojaldrado. Entre estas masas, se encuentran el hojaldre, la masa filo y la masa de *strudel*.

Masa filo

Es una masa originaria de Medio Oriente. Se caracteriza por ser tan fina como el papel. Se utiliza, pincelada con manteca clarificada y horneada, para lograr el hojaldrado.

Dado lo dificultoso de su confección, se la compra en almacenes de productos orientales.

Con ella, se elaboran el clásico baklawa, dedos de novia, brazaletes y otras preparaciones.

Masa de *strudel*

Es una masa típica centroeuropea que se caracteriza por su elasticidad y fineza.

En su confección, se desarrolla muy bien el gluten, hidratando la harina y sobando, cuidadosamente, la masa. El posterior reposo en un lugar tibio, ayuda a lograr el estirado fino característico.

Se la utiliza pincelada con manteca clarificada y enrollada sobre sí misma.

Acepta rellenos dulces (manzanas, peras, ricota) o salados (espinaca, cuatro quesos).

Masa de hojaldre

Origen

El origen de esta masa, que en francés se llama *pâte feuilletée*, se remonta al siglo XVII. Ciertos autores adjudican la creación de esta masa a un pastelero llamado Feuillet, quien se desempeñó al servicio del mariscal Condé; del nombre del pastelero, proviene la denominación de la masa. Otros, lo atribuyen a un pintor francés llamado Claude Gellée, apodado Le Lorrain, quien trabajaba en una panadería para pagar sus estudios. Allí, fue donde un día, tratando de hacer más rico un pan destinado a su padre enfermo, encerró un trozo de manteca con masa y, al cocinarlo, observó que el bollo se inflaba y la masa resultaba fina y sabrosa. Muchas anécdotas sobre el destino del pintor, algunas sangrientas, se tejieron durante esos años.

Aunque su origen sea controvertido, se puede afirmar que recién en el siglo XIX Antonin Carême (1784-1833) retomó la idea de esta masa y le dio el aspecto y la técnica de armado que aún hoy se conoce.

Técnica

La técnica hoy aplicada consiste en intercalar, por plegados sucesivos, capas de masa, llamada amasijo, y capas de materia grasa, llamada empaste.

En el transcurso del horneado, el calor provoca que el agua del amasijo se transforme en vapor de agua. Cada hoja de masa se encuentra impermeabilizada por capas de materia grasa fría que retienen ese vapor. Así, cada lámina se separa de la otra formando una especie de acordeón, clásico del hojaldre.

La calidad dependerá de la friabilidad obtenida en el plegado de la masa; la ligereza del hojaldre

estará determinada por el horneado; y la fineza de sabor estará dada por la calidad de la materia grasa.

Métodos de fabricación

Existen tres tipos de hojaldre confeccionados de manera diversa:

1. Hojaldre francés o directo: el amasijo envuelve al empaste.
2. Hojaldre inverso o invertido: el empaste envuelve al amasijo.
3. Hojaldre rápido: la masa no tiene amasijo y empaste. Todos los ingredientes se mezclan desde el comienzo de la fabricación de la masa.

Fabricación de la masa

• Amasijo

Se tamiza la harina, se arma una corona y, en el hueco, se añade la sal y la casi totalidad del agua apenas tibia.

Se une la masa, sin darle demasiada fuerza, hasta obtener una consistencia similar a la de la manteca del empaste.

Si la masa se trabaja demasiado, habrá un importante desarrollo del gluten que traerá como consecuencia la deformación de las piezas durante la cocción.

Si la masa es dura, empujará a la manteca a salirse durante el plegado; si es muy blanda, se mezclará con la materia grasa.

El amasijo se guarda envuelto en papel film y a temperatura ambiente por 30 minutos para relajar la masa.

Al amasijo, a menudo, se le agregan algunas gotas de jugo de limón o de vinagre para que la masa permanezca más blanca y libre de hongos por más tiempo.

También se le incorpora un porcentaje de manteca para que no desarrolle tanto el gluten.

Existen amasijos hechos con levadura de cerveza que dan origen a las masas leudadas laminadas, como las masas de *croissant*, las facturas vienesas y la masa de *plunder*, entre otras.

• Empaste

La manteca se “amasa” hasta que resulta maleable, pero sin que pierda demasiado frío. Se hace un pan rectangular del espesor deseado y se guarda cubierta con papel film en la heladera hasta su utilización.

La manteca puede ser reemplazada parcial o totalmente por margarina. La margarina permite trabajar la masa con más facilidad, pero las cualidades gustativas de la misma son inferiores, ya que las margarinas poseen un punto de fusión alto que produce una sensación grasa en el paladar al comer una pieza de hojaldre.

Las materias grasas utilizadas deberían contener poca cantidad de agua. Las llamadas mantecas secas son las ideales. En países donde las mantecas tienen un alto contenido de agua, un promedio del 18 %, en los empastes muchas veces se agrega una cantidad de harina para captar esa agua. En el hojaldre inverso, este agregado de harina es fundamental.

• Armado

Según el método francés, se estira el amasijo, se coloca el empaste en el centro y se lo encierra con el amasijo. Luego, se enfría la masa en la heladera por 30 minutos. A esta suma de masas se la denomina pastón.

El pastón se estira hasta alcanzar un centímetro de espesor, y se le da la primera vuelta, pliegue o doblez.

El pastón se enfría en la heladera entre cada vuelta. Siempre se lo debe proteger con papel film. Una vez finalizados los dobleces, la masa está lista para ser utilizada.

Se la debe estirar, según los trabajos, entre los 2 y los 8 mm. Siempre debe conservarse en un ambiente frío para obtener un buen resultado final.

Cocción

Esta masa requiere de una temperatura de horneado alta; en general, a 200/220 °C.
Esto permite el desarrollo de las hojuelas de masa durante la cocción.

Pliegues (dobleces o vueltas)
El plegado puede hacerse con dobleces:

Simple: el pastón se divide, imaginariamente, en tercios.
Se pliega uno sobre otro hasta lograr una especie de letra “E”.

Doble: el pastón se divide, imaginariamente, en cuartos.
Cada uno de los extremos se pliega hacia el centro y luego se repliegan como si se cerraran las tapas de un libro.
Se obtiene la figura de las “palmeritas”.

Triple: es la combinación de un pliegue simple y de otro doble.

Existe una equivalencia de dobleces: 1 vuelta doble equivale a 1 1/2 simple; es decir, haciendo 4 vueltas dobles se obtiene el equivalente a 6 simples.

El número de dobleces da el número de láminas de la masa:
1° vuelta: 7
2° vuelta: 19
3° vuelta: 55
4° vuelta: 163
5° vuelta: 487
6° vuelta: 1459

Esta tabla da cuenta de que para cualquier masa de hojaldre lo ideal es tener entre 5 y 6 vueltas simples.

Criterios para manejar una masa hojaldrada

• Se puede guardar la masa cruda en la heladera hasta por 4 o 5 días.
• La conservación de la masa cruda en el freezer es muy buena (hasta por 2 meses) y es recomendable hacerlo con las piezas ya cortadas, crudas, en recipientes herméticos.
• La masa cocida se humedece con rapidez, por lo que es recomendable cocinarla poco tiempo antes de consumirla.
• Los cuchillos y cortapastas que se utilizan deben ser filosos para no unir las láminas de la masa.
• Cuando se corta una figura de masa, hay que recordar invertirla al colocarla sobre la placa de cocción, así se evita la deformación.
• Los recortes de masa deben volver a unirse respetando el laminado original. Para ello, se superponen los recortes tratando de que las capas queden paralelas, luego se enfrían y estiran. Los recortes se utilizan para preparaciones donde no se desea un alto rendimiento en el volumen del hojaldre (palmeritas, tartas, milhojas).
• Cuando se pinta con huevo, evitar que el mismo caiga por los bordes, porque al hornear, se pegarían las capas de masa, dificultando el crecimiento.
• Los hojaldres deben utilizarse estirados finos.
• La cocción puede realizarse sobre placas limpias o apenas enmantecadas. A veces, se utilizan placas húmedas para evitar la movilidad y el achicamiento de las piezas durante la cocción.
• Las masas laminadas deben hornearse a alta temperatura, de 200 a 220 ºC.

Diferencias entre los hojaldres

• El hojaldre rápido tiene la ventaja de que se hace en poco tiempo, pero tiene un desarrollo inferior en su laminado. Su uso se prefiere para tarteletas, bocaditos y piezas pequeñas, de mediana calidad.

• El hojaldre inverso necesita de una laminadora para su elaboración; hacerlo manualmente es difícil. Sin embargo, es muy utilizado y tiene muchas ventajas respecto de los otros, por ejemplo:

> Es más friable y más liviano.
>Las piezas no se deforman.
>La capacidad de desarrollo de láminas se mantiene intacta con el pasar de los días hasta casi por una semana.
>El crecimiento es parejo y regular.
>Al estar el empaste por fuera, no forma costras en la heladera.
>Conserva mejor el desarrollo aun después de largos periodos de conservación en el freezer.
>Tiene un desarrollo de láminas, teóricamente, superior al resto de los hojaldres debido a que está envuelto por el empaste que es la capa impermeable que retiene el vapor.

Hojaldre francés

Ingredientes

Amasijo
- 400 g de harina
- 10 g de sal
- 225 cc de agua

Empaste
- 400 g de manteca
- 100 g de harina

Preparación

Amasijo
Armar una corona con la harina. Colocar en el centro la sal y el agua. Tomar la masa desde el centro hacia los bordes y amasar durante 5 minutos para darle elasticidad.
Envolver en papel film y dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Empaste
En un bol, mezclar la manteca con la harina, sin que se ablande demasiado.
Extender en forma pareja sobre un papel film, formando un rectángulo de 20x30 cm. Enfriar durante 30 minutos en la heladera.

Hojaldrado
Para lograr el hojaldrado, es necesario combinar el amasijo y el empaste mediante dobleces o pliegues. Estirar el amasijo formando un rectángulo de 30x40 cm. Colocar el empaste en el centro. Doblar todos los lados del amasijo para cubrir el empaste; este conjunto se llama bastón.

Primer pliegue (simple)
Estirar el bastón con cuidado hasta obtener un rectángulo de 25x60 cm. Plegarlo en tres partes iguales. Envolver en papel film y enfriar durante 20 minutos.

Segundo pliegue (doble)
Orientar la masa con la abertura hacia uno. Estirar formando un rectángulo de 25x60 cm. Llevar hasta el centro los lados de 25 cm y replegar la masa sobre sí misma. Conservar en frío, tapada, durante 20 minutos.
Repetir un pliegue simple y uno doble según el procedimiento anterior. En total, deben realizarse cuatro pliegues (dos simples y dos dobles).

Terminación
Una vez realizados todos los pliegues necesarios para conseguir el hojaldrado, la masa se puede conservar hasta por tres días en la heladera o hasta por un mes en el freezer.
Para utilizarla, estirarla siempre bien fría, dándole un espesor de 2 a 10 mm, según la receta elegida.
Cortar las piezas con cuchillos o cortapastas filosos.
Hornear a 200 ºC sobre placas limpias.

Hojaldre invertido

Ingredientes

Amasijo
- 150 g de manteca
- 500 g de harina
- 20 g de sal
- 270 g de agua

Empaste
- 500 g de manteca
- 250 g de harina

Preparación

Amasijo
Fundir la manteca y entibiar. Armar una corona con la harina y colocar en el centro la sal, la manteca derretida y el agua.
Tomar la masa desde el centro hacia los bordes. Amasar durante 5 minutos para darle elasticidad.
Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos.

Empaste
En un bol, mezclar la manteca pomada con la harina, sin que se ablande demasiado.
Extender el empaste en forma pareja sobre un papel film, formando un rectángulo de 20x30 cm. Enfriar durante 30 minutos en la heladera.

Hojaldrado
Para lograr el hojaldrado, es necesario combinar el amasijo y el empaste mediante dobleces o pliegues. En el hojaldre inverso, el empaste está por fuera y el amasijo encerrado.
Estirar el empaste formando un rectángulo de 30x40 cm. Colocar el amasijo en el centro. Doblar todos los lados del amasijo para cubrir el empaste; este conjunto se llama bastón o pastón.

Primer pliegue (doble)
Estirar el bastón con cuidado hasta obtener un rectángulo de 25x60 cm. Llevar los lados de 25 cm hasta el centro y replegar la masa sobre sí misma. Conservar en frío, tapada, durante 30 minutos.

Segundo pliegue (doble)
Orientar la masa con la abertura hacia uno. Estirar formando un rectángulo de 25x60 cm. Llevar hasta el centro los lados de 25 cm y replegar la masa sobre sí misma. Conservar en frío, tapada, durante 30 minutos.

Continuación del hojaldrado
Repetir dos pliegues dobles más, según el procedimiento anterior. En total, deben realizarse cuatro pliegues (dos simples y dos dobles). Se debe enfriar muy bien la masa entre cada pliegue.
La mesada donde se trabaje, debe estar espolvoreada con harina para evitar que se pegue la manteca.

Terminación

Una vez realizados todos los pliegues necesarios para conseguir el hojaldrado, la masa se puede conservar hasta por cinco días en la heladera o hasta por un mes en el freezer.

Hojaldre invertido de chocolate

Ingredientes

Amasijo
- 500 g de harina
- 5 g de sal
- 50 g de manteca
- 200 cc de agua
- 30 g de azúcar

Empaste
- 450 g de manteca
- 80 g de harina
- 50 g de cacao amargo

Preparación

El procedimiento es el mismo del hojaldre invertido. Sólo cambian las proporciones del amasijo y del empaste.
Proceder de la misma manera que en la receta anterior.

Masa *strudel* y *strudel* de manzanas

Ingredientes

Masa *strudel*
- 300 g de harina
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 125 cc de agua tibia
- 60 g de manteca
- Canela molida, c/n
- 100 g de azúcar
- 100 g de bizcochuelo molido
- Ralladura de 1/2 limón
- 50 g de pasas de uva
- Manteca clarificada, para pincelar
- Azúcar impalpable, para espolvorear

Relleno
- 1 k de manzanas verdes
- 200 g de manteca clarificada

> Placa

Preparación

Masa

Tamizar la harina y la sal y armar una corona. En el centro de la corona, colocar el huevo y el agua tibia. Integrar la masa rápidamente.

Agregar la manteca bien blanda y sobarla durante varios minutos.

Envolver en papel film aceitado y reservar en reposo en un sitio tibio por 30 minutos.

Relleno y armado

Pelar y despepitar las manzanas. Cortarlas en bastones o en láminas delgadas.

Sobre un mantel enharinado, estirar la masa con las dos manos enharinadas hasta que ocupe una superficie de un metro cuadrado aproximadamente. Dejar orear por 15 minutos.

Pintar la masa con la manteca clarificada. Espolvorear ¾ partes de la masa con la canela, el azúcar, el bizcochuelo y la ralladura. Acomodar las manzanas y las pasas.

Enrollar con la ayuda del mantel, comenzando por el costado donde se encuentra el relleno y finalizando en el sector vacío. Esto asegura que el *Strudel* mantendrá la forma, ya que las últimas vueltas de masa sin relleno sujetarán la forma del mismo. Hornear a 170 ºC de 45 a 50 minutos. Pincelar con manteca clarificada antes y después del horneado. Una vez fuera del horno, espolvorear con abundante azúcar impalpable.

Masa filo

Ingredientes

- 500 g de harina 0000
- 300 cc de agua
- 5 g de sal
- 1 cucharadita de vinagre de alcohol
- Almidón de maíz, c/n

Preparación

Tamizar la harina 2 o 3 veces. Colocarla en un bol en forma de corona y, en el hueco, volcar el agua, la sal y el vinagre.
Unir todos los ingredientes. Tomar la masa trabajándola con las manos hasta que quede muy lisa y suave al tacto.
Dividir en 8 bollos de 100 g cada uno. Dejar reposar por 2 horas sobre la mesada tapados con papel film.
Estirar cada bollito con un palote formando un círculo de 20 cm de diámetro.
Tomar 4 discos de masa, espolvorearlos con abundante almidón de maíz y disponerlos uno encima del otro. Estirar el conjunto con un palote hasta que la masa resulte fina como un papel. Separar las láminas y mantenerlas espolvoreadas con almidón mientras se repite la operación con los discos restantes.

Esta masa, oriunda de Medio Oriente, se utiliza, en general, en varias capas superpuestas pinceladas con manteca clarificada. Esto hace que se separen durante el horneado generando el hojaldrado clásico de las masas laminadas.
Durante las invasiones turcas a Austria, el intercambio cultural influyó en la gastronomía. A partir del retiro del sitio de Viena en 1683, muchas cocineras otomanas se quedaron trabajando en ciudades centroeuropeas y comenzaron a rellenar la masa filo con los ingredientes clásicos de la repostería austríaca: manzanas, canela, nueces, ciruelas, ricota. Luego, a la masa filo se le agregó huevos y materia grasa y, lentamente, se transformó en la actual masa de *strudel*.

Hojaldre de queso blanco

Ingredientes

- 250 g de harina 0000
- 1 cucharadita de sal
- 250 g de manteca
- 250 g de queso blanco
- 2 cucharaditas de jugo de limón

Preparación

Procesar la harina con la sal y la manteca fría hasta lograr migas.
Agregar el queso blanco y el jugo de limón.
Unir la masa rápidamente, sin permitir que la manteca se derrita.
Estirarla hasta alcanzar un espesor de 2 cm y hacer un pliegue simple.
Guardarla en frío durante 20 minutos.
Hacer un pliegue doble y otro simple sin descansar entre uno y otro. Mantener en frío, tapada, hasta su utilización.
Conservar hasta por tres días en la heladera o hasta por un mes en el freezer.

> Es una masa ideal para utilizar en tartas con frutas. Además, sirve para envolver patés salados y/o terrinas de verduras.

Tarta Tatin

Ingredientes

- 350 g de masa hojaldre
- 2,5 k de manzanas golden (amarillas)
- 600 g de azúcar
- 200 g de manteca
- 1 vaina de vainilla

Opcional
- 1 cucharadita de pectina en polvo

> Molde de tarta Tatin

Preparación

Pelar y cortar las manzanas por la mitad. Despepitar. Ubicarlas en una fuente para horno que tenga la altura de las manzanas. Cubrir con el azúcar, la manteca y la vaina de vainilla cortada. Hornear a 180 °C por 60 minutos o hasta que estén transparentes pero no deshechas. Dejar enfriar dentro del jugo formado. Tomar el molde de tarta o una sartén profunda y disponer las manzanas caramelizadas y frías una al lado de la otra, muy apretadas. Si se desea, espolvorear con la pectina en polvo. Estirar la masa de hojaldre hasta formar un disco de 26 cm de diámetro y 5 mm de espesor.

Cubrir bien con la masa estirada, pinchar con un tenedor y hornear a 200 °C de 30 a 40 minutos. Dejar entibiar antes de desmoldar.
Servir acompañada con helado de crema o una salsa inglesa de Calvados.

La pectina hará que las manzanas se adhieran unas a otras conservando una forma compacta después del horneado.
Esta especialidad debe su nombre a las hermanas Stéphanie y Caroline Tatin, quienes a finales de 1800 regenteaban un hotel en la zona francesa de Lamotte-Beuvron, en la Sologne. Una historia popular cuenta que, en su origen, esta tarta se hacía con dos tapas de masa. Un día, una tarta elaborada por encargo se volcó por accidente cuando iba a ser entregada y perdió la cubierta. La premura de las hermanas por cumplir con el pedido hizo que se presentara con el relleno al descubierto. Fue tan celebrada que, en adelante, se preparó con una sola masa. Otras versiones aseguran que en la región eran comunes las tartas invertidas de peras y manzanas.

Sfogliatelle

Ingredientes

Masa
• 180 cc de agua tibia
• 15 g de azúcar
• 600 g de harina
• 15 g de sal
• 1 yema
• 3 gotas de colorante amarillo
• 20 g de grasa de cerdo

Crema de ricota y sémola
• 250 cc de agua
• 150 g de azúcar
• 80 g de sémola de trigo
• 1 huevo
• 250 g de ricota
• 50 g de cáscara de
naranja confitada
• 25 g de cáscara de limón confitado
• Grasa de cerdo, c/n

> Placa

Preparación

Masa
En un bol, colocar todos los ingredientes y formar un amasijo duro, pero que se pueda amasar. Dejar reposar a temperatura ambiente por una hora. Estirar el amasijo hasta alcanzar un espesor bien fino, casi como un papel. Formar un rectángulo de 40x100 cm.
Armar un rollo untando con grasa de cerdo, pero sin engrasar las 5 primeras vueltas. Seguir esta indicación con cuidado. Tapar con papel film y dejar en la heladera por 24 horas.
Luego, cortar rodajas de un centímetro de espesor. Con los dedos engrasados, abrir los bordes de las rodajas con delicadeza y formar conos. Dejar enfriar.

Crema de ricota y sémola
En una cacerola, colocar el agua, el azúcar y la sémola. Cocinar hasta espesar, retirar del fuego y agregar, aún caliente, el huevo y la ricota. Picar finamente las cáscaras de frutas e incorporar. Reservar en la heladera.

Armado y horneado
Rellenar los conos con la crema de sémola y ricota, y enfriar acomodadas en placas.
Luego, hornear a 190 °C por 15 minutos; bajar la temperatura del horno a 170 °C y hornear 15 minutos más.

Papillons

Ingredientes

- 300 g de masa de recortes de hojaldre francés
- 200 g de azúcar

> Placa

Preparación

Espolvorear con el azúcar la mesada de trabajo. Colocar la masa de hojaldre y estirar hasta lograr un rectángulo de 30x40 cm y un espesor de cerca de 3 mm.
Cortar dos tiras de 20x30 cm. En cada una de ellas, marcar el centro. En cada mitad, marcar tres partes iguales.
Plegar la masa según esas divisiones haciendo coincidir los dobleces en el centro. La masa tendrá un plegado similar al de las palmeritas, pero sin enrollar.
Enfriar muy bien y cortar rodajas de 5 mm. Colocarlas en una placa muy enmantecada y fría, retorciendo las dos partes de la masa hasta que queden como un *papillon* o moño, y separando un poco las distintas capitas para emparejar las dos partes de la masa.
Hornear a 190 °C de 15 a 20 minutos o hasta que estén bien caramelizadas.

Palmeritas
Se procede de la misma manera que en la receta de los *papillons*, sólo que se enrollan las dos partes de la masa que coincidirán en el centro. Luego se enfrían, se cortan rodajas de 5 mm y se colocan sobre una placa enmantecada y fría sin retorcer.

Banda de hojaldre con higos

Ingredientes

Crema de almendras
- 100 g de almendras peladas
- 100 g de manteca
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 30 g de almidón de maíz
- 30 cc de rhum o coñac
- 300 g de masa de hojaldre
- 12 higos frescos
- Azúcar impalpable, para espolvorear

Preparación

Para elaborar la crema, procesar las almendras hasta obtener un polvo fino.
Por otro lado, blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar las almendras, los huevos, el almidón y, por último, el rhum.
Utilizar esta crema para rellenos y cubiertas que vayan luego al horno.
La crema *frangipane* puede aromatizarse con otros licores, café, pasta de avellanas o ralladuras.

Armado

Estirar la masa de hojaldre hasta alcanzar un espesor de 5 mm. Cortar una banda de 40x10 cm y colocarla en una placa. Picar con un tenedor en el centro.

Verter la crema de almendras en el centro, dejando 2 cm de masa libre a cada lado.

Lavar los higos y secarlos. Cortarlos y distribuirlos sobre la crema. Espolvorear con azúcar impalpable.

Hornear durante 10 minutos a 200 °C; luego, 20 minutos más a 180 °C.

Milhojas de dulce de leche

Ingredientes

- 350 g de masa hojaldre
- 50 g de azúcar
- 500 g de dulce de leche repostero
- 300 g de *fondant*

> Placa de 30x40 cm

Preparación

Para elaborar el milhojas, es preferible utilizar masa de recortes de hojaldre, que son los restos de masa luego de cortar formas para otra receta.
Enfriar los recortes y estirar el hojaldre hasta alcanzar un espesor de 3 mm. Picar con un tenedor toda la superficie.
Colocar sobre una placa y enfriar bien. Espolvorear con el azúcar.
Hornear a 200 °C por 15 minutos. En este punto, la masa habrá crecido por lo menos al doble de su volumen.
Colocar una rejilla sobre el hojaldre presionando levemente para aplastar las capitas de masa. Luego, continuar la cocción por 20/25 minutos más.
Retirar del calor y enfriar sobre una rejilla. Cortar en 2 o 3 bandas. Untar la masa con el dulce de leche y armar el milhojas. Presionar ligeramente con una placa para que quede plano.
Calentar el *fondant* a baño de María y perfumar con algún licor. Verter sobre la superficie y alisar, rápidamente, con una espátula. Reservar hasta que se solidifique y, luego, cortar en porciones.

Manzanas con *crumble* de *müslix*

Ingredientes

Manzanas
- 4 manzanas verdes
- 150 g de azúcar
- 1 cucharada de azúcar avainillada
- 1 pizca de canela
- 50 cc de coñac o Calvados
- 100 g de manteca
- Jugo de 1/2 limón

Crumble* de *müslix
- 50 g de manteca
- 50 g de azúcar impalpable
- 200 g de *müslix* o granola
- 1 clara

- 400 g de masa de hojaldre clásico
- Huevo, para pincelar

Preparación

Pelar y cortar las manzanas en cubitos. Colocar todos los ingredientes en una cacerola y cocinar hasta que las manzanas estén tiernas. Retirar y enfriar.

Crumble de *müslix*

Derretir la manteca y mezclar con el resto de los ingredientes en el momento de utilizar.

Armado

Estirar el hojaldre hasta alcanzar 5 mm de espesor y enfriar. Luego, cortar la masa en forma de manzana de 12 cm de diámetro. Picar el centro con un tenedor y colocar allí un poco del relleno y el *crumble*. Pintar los bordes con huevo. Hornear a 200 °C de 15 a 20 minutos.

> Las manzanas pueden cocinarse en mitades y colocarse en el centro del hojaldre.
> Se puede optar por peras, duraznos, damascos o ciruelas.

Jalousie de damasco

Ingredientes

- 500 g de masa de hojaldre
- 400 g de compota de damascos o manzanas
- 1 huevo, para pincelar

> Placa

Preparación

Estirar la masa de hojaldre hasta obtener un espesor de 4 mm. Cortar dos bandas iguales.
Sobre el centro de una de las bandas, colocar la compota. Luego, pincelar los bordes con el huevo.
Doblar la segunda banda sobre sí misma y realizar cortes espaciados de un centímetro. Desplegar la banda y colocarla tapando la fruta.
Pincelar con huevo y hornear a 200 °C de 15 a 20 minutos.

Chaussons aux pommes

Ingredientes

- 500 g de masa de hojaldre
- 300 g de compota de manzanas
- 1 huevo, para pintar
- Azúcar impalpable, c/n

> Placa

Preparación

Estirar la masa hasta obtener un espesor de 4 mm. Cortar óvalos de
20 cm de largo y 12 de ancho. Pincelar los bordes, cuidadosamente, con huevo batido o agua.
Cubrir, con una cucharada de relleno, una mitad del óvalo y plegar la otra mitad cubriéndola como si fuera una empanada. Hacer este paso en todos los óvalos.
Disponer las piezas en la placa enmantecada y enfriar. Pintar con huevo batido.
Hacer cortes con un cuchillo pequeño y filoso sobre la superficie. Los cortes no deben ser profundos y se debe evitar que lleguen al relleno. La forma clásica de los cortes es en abanico.
Hornear a 200 °C de 15 a 20 minutos. 5 minutos antes de finalizar la cocción, espolvorear con abundante azúcar impalpable y continuar el horneado hasta que la preparación se caramelice.

Triángulos de chocolate y frutos del bosque

Ingredientes

Relleno
- 200 g de chocolate semiamargo
- 200 g de crema de leche
- 2 cucharadas de rhum

Compota de frutos rojos
- 200 g de frambuesas
- 200 g de frutos rojos
(cassis, arándanos, frutillas)
- 50 g de azúcar impalpable
- 1 cucharada de rhum

Armado
- 300 g de masa filo
- 100 g de manteca clarificada
- 300 g de budín de chocolate

Preparación

Relleno
Por un lado, picar el chocolate. Por otro, calentar la crema y luego verter sobre el chocolate. Perfumar con el rhum y enfriar.

Compota
Mezclar todos los ingredientes y macerar unos minutos.

Armado
Separar las hojas de la masa filo y pintarlas con la manteca clarificada.
Armar tres capas. En una, colocar un trozo de budín de chocolate; en la siguiente, un poco de *ganache*; y, en la tercera, una cucharada de
compota escurrida.
Cerrar los bolsillos y enfriar. Luego, hornear a 220 °C de 8 a 10 minutos.
Servir con helado de crema o con una cucharada de queso mascarpone y el resto de la compota.

PÂTE À CHOUX

No es estrictamente una masa, sino un *roux* enriquecido con huevos y luego horneado. Sin embargo, pertenece al grupo de masas llamadas de doble cocción: la primera se realiza sobre fuego y la segunda, en el horno. Dentro de este grupo, se encuentran, también, los churros, que se fríen a partir de una masa cocida; y algunos productos muy particulares como los *pets de nonne* y los ñoquis suflés.

Origen

Se remonta a 1540, cuando Popelini, uno de los pasteleros al servicio de Catalina de Médici, creó un postre con capas de una masa desecada sobre fuego a la que agregó huevos y luego horneó. La masa fue olvidada por décadas hasta que el gran Antonin Carême la perfeccionó e hizo con ella innumerables preparaciones dulces y saladas.

Además de las bombas y los *éclairs*, con esta masa se pueden fabricar las torres de profiteroles, llamadas *croquembouches*, o, en francés, *pièces montées*.

La *pâte à choux* o masa *choux*, es conocida en Argentina como masa bomba, debido a que se utiliza para hacer las bombas de crema (o profiteroles). En este libro, se mantendrá la denominación original a fin de no crear confusiones con el aparato a bomba, un batido de yemas o huevos y azúcar que se elabora a 120 ºC.

Confección

Existe una sola técnica para elaborar esta masa. Consiste en calentar agua o leche con sal, azúcar y materia grasa. Una vez alcanzado el hervor, se agrega, de golpe, toda la harina. Se prepara el engrudo o *roux* y se mantiene sobre el fuego durante 1 o 2 minutos para evaporar el máximo de agua y así permitir que la masa admita la mayor cantidad de huevos. Fuera del fuego, se agregan tantos huevos como absorba el engrudo.

Con una manga, se distribuye la masa sobre placas; después, se hornea. La masa aumentará hasta tres veces su volumen, resultando en productos huecos con una corteza seca y dorada.

Detalles técnicos

Para comprender las transformaciones que ocurren en el horno, es preciso recordar que, al comienzo de la confección de la masa, el almidón de la harina coagula y forma un engrudo espeso. La masa no debe secarse mucho tiempo sobre el fuego, pues esto provoca una posterior deformación de las piezas.

El agregado de huevos vuelve la textura más liviana; pero, de todas maneras, debe vigilarse la consistencia obtenida, ya que una masa muy blanda se aplana en el horno; y, una muy seca, se desarrolla en forma parcial y explota.

La masa obtenida contiene grandes cantidades de agua, leche y huevos. Cuando entra al horno, el calor transforma los líquidos en vapor de agua, a la vez que coagula los huevos. Recordar que las proteínas del huevo coagulan alrededor de los 80 °C y el agua hierve a los 100 °C.

La coagulación del huevo formará una corteza impermeable que retendrá el vapor de agua. Este vapor intentará escaparse, provocando que las piezas se inflen hasta triplicar su volumen. Minutos después, el vapor perfora la masa y escapa, pero para ese momento los huevos ya habrán coagulado completamente y la forma de la masa estará fija en su aspecto definitivo. Por esto, se encuentran en los profiteroles partes de corteza muy lisa y otras con grietas, por donde ha escapado el vapor de agua.

El descenso de la temperatura del horno sobre el final de la cocción asegura que la masa se seque. De esta manera, resultaran piezas huecas que no van a perder su forma.

Cocción

La cocción de esta masa es fundamental para que el volumen de las piezas sea óptimo. El horneado debe comenzar a una temperatura alta de 200 a 210 °C de 10 a 15 minutos. Luego, sin abrir el horno, se debe bajar la temperatura a 180 °C hasta finalizar la cocción. Evitar abrir la puerta del horno durante la primera etapa de la cocción; una corriente de aire fría podría hacer que la masa se derrumbe de manera irreversible.

Conservación

La masa *choux*, tanto cruda como horneada, se presta muy bien a la congelación. Esto permite programar la elaboración y disponer en todo momento de piezas listas para hornear.

Las piezas crudas se congelan sobre placas con antihaderente y luego se guardan en bolsas. Antes del horneado se descongelan dentro de la heladera o, si son pequeñas, se cocinan sin descongelar.

Las piezas cocidas se llevan al freezer cuando están aún tibias para mantener la humedad interior. Para guardarlas en la heladera se dejan enfriar y se envasan en recipientes herméticos hasta seis días.

Una vez rellena, tiene una duración limitada, pues se ablanda enseguida.

Calidad de los ingredientes

• Agua o leche

Se recomienda combinar partes iguales de ambos líquidos. No obstante, una masa hecha enteramente con agua es ideal cuando se necesitan grandes cantidades para banquetes, pues resulta dura y resistente. Una masa elaborada con leche resulta un tanto pesada, más húmeda y grasosa, aunque conviene si las piezas se van a congelar.

Evitar la ebullición prolongada del agua o la leche, pues disminuye la cantidad de líquido y la harina no alcanzará para una buena combinación, resultando en una preparación desequilibrada.

• Materia grasa

La elección de la materia grasa, manteca, margarina o aceite, influye de manera directa sobre el sabor de la masa. Se usan entre 400 y 500 g de manteca por cada litro de líquido.

• Sal

Otorga sabor y contribuye al dorado de la masa en el horno.

• Azúcar

Su función es dar coloración a la masa durante el horneado.

Pude agregarse en mayor o menor cantidad y hasta suprimirse por completo.

• Harina

En Argentina, es preferible utilizar una harina pobre en gluten, tipo 0000, tamizada.

La proporción puede variar de 500 a 800 gramos de harina por cada litro de líquido. A mayor cantidad de harina, la masa será más seca y absorberá mayor número de huevos.

No es recomendable el uso de almidón, fécula ni cacao.

• Huevos

Hidratan la masa y aseguran la coagulación de la corteza de las piezas, que es fundamental para

aprisionar el vapor producido durante la cocción.

El número de huevos es variable y depende de factores diversos: su tamaño; la exactitud al pesar los materiales; el tiempo de ebullición del líquido; el poder de absorción de la harina y el tiempo de secado de la masa sobre el fuego.

Tamaño de las piezas

Los siguientes pesos de masa cruda son sugeridos para cada producto:

Éclairs: 50 a 60 g.
Profiteroles chicos: 40 g.
Profiteroles para rellenar con helado: 50 a 60 g.
***Paris brest* individual**: 100 g.
***Paris brest* de 20 cm de diámetro**: 400 g.

Pâte à choux

Ingredientes

- 250 cc de agua o leche
- 100 g de manteca
- 5 g de sal
- 5 g de azúcar
- 150 g de harina
- 4 huevos

> Placas

Preparación

Llevar a ebullición la leche o el agua junto con la manteca, la sal y el azúcar. Luego, agregar la harina de una vez y formar un engrudo sin grumos.
Secar sobre el fuego durante un minuto.
Cambiar de recipiente, dejar entibiar e incorporar los huevos, de a uno, mezclando con una cuchara de madera.
Colocar la preparación en una manga y formar las piezas sobre placas enmantecadas y frías.

Hornear a 200 ºC. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de las piezas.

Profiteroles

Colocar la masa en una manga con una boquilla lisa de un centímetro de diámetro. Trazar esferas de 3 cm sobre una placa enmantecada.

Hornear a 200 °C durante 10 minutos; luego, bajar la temperatura a 180 °C y continuar la cocción por 20 minutos más.

Enfriar a temperatura ambiente. Abrir la masa por la mitad y rellenar con helado de sabayón o con crema.

Colocar los profiteroles en un plato formando una pirámide y bañar con una salsa hecha fundiendo 200 g de chocolate con 100 g de crema de leche.

Éclairs con crema de pomelos rojos

Ingredientes

Relleno
• 150 g de azúcar
• 3 yemas
• 1 huevo
• 220 cc de jugo de pomelos rojos
• 100 g de manteca
• 150 g de crema de leche

Gelatina
• 7 g de gelatina sin sabor
• 35 cc de jugo de limón

Glaseado
• 400 g de *fondant*
• Colorante rojo, c/n

• 400 g de *pâte à choux*
• Flores de mazapán

> Placa

Preparación

Relleno
En una cacerolita de acero inoxidable o teflonada, mezclar el azúcar, las yemas y el huevo. Agregar el jugo de pomelo y la gelatina hidratada con el jugo de limón. Cocinar todo hasta que se espese. Retirar del calor y entibiar. Cortar la manteca en cubitos e integrar a la preparación con un batidor. Por último, agregar la crema batida a tres cuartos punto.

Éclairs
Colocar la *pâte à choux* en una manga y formar, sobre placas enmantecadas y frías, bastones de 15x4 cm. Hornear a 200 ºC por 10 minutos; luego, bajar la temperatura a 180 °C hasta terminar la cocción. Dejar enfriar sobre una rejilla y rellenar con la crema.

Glaseado
Calentar el *fondant* a baño de María y colorear. Glasear los *éclairs*, de a uno, y dejar secar en una rejilla. Para finalizar, decorar con flores de mazapán.

Saint Honoré de limón

Ingredientes

Crema *chiboust* de limón
- 125 cc de jugo de limón
- 80 g de crema de leche
- 40 g de azúcar impalpable
- 80 g de yemas (4 u)
- 15 g de almidón de maíz
- Ralladura de la piel de 1 limón
- 300 g de merengue italiano

Gelatina
- 7 g de gelatina
- 35 cc jugo de limón

- 300 g de *pâte à choux*
- 300 g de masa de hojaldre
- 200 g de azúcar
- 40 g de glucosa

> Placa

Preparación

Disponer la *pâte à choux* en una manga con boquilla lisa de 6 mm y formar de 12 a 6 profiteroles chicos sobre placas enmantecadas y frías. Hornear hasta completar la cocción.
Estirar la masa de hojaldre hasta obtener un espesor de 5 mm y cortar un disco de 26 cm de diámetro. Con la *pâte à choux* restante armar un anillo sobre el borde del disco de masa de hojaldre. Hornear a 190 ºC de 25 a 30 minutos.

Crema *chiboust* de limón

En una cacerolita, colocar el jugo, la crema, el azúcar impalpable, las yemas y el almidón. Cocinar sobre el fuego hasta que se espese como si fuera una crema pastelera. Retirar del calor y agregar la gelatina hidratada con el jugo de limón y la ralladura. Entibiar. Incorporar el merengue italiano.

Armado

Preparar un caramelo seco con el azúcar y la glucosa. Entibiar y luego pegar con este los profiteroles alrededor del disco de masa formando un anillo. Colocar en una manga la crema *chiboust* y rellenar el centro de la base. Enfriar.

Paris Brest con crema de avellanas

Ingredientes

Crema de avellanas
• 5 yemas
• 180 g de azúcar
• 80 cc de vino oporto o marsala
• 250 g de manteca
• 80 g de pasta de avellanas o gianduia

Armado
• Azúcar impalpable, para espolvorear
• Pistachos, para decorar
• Granos de cacao molidos,
para espolvorear

• 400 g de *pâte à choux*
• 1 huevo, para pintar

> Placa

Preparación

Colocar la *pâte à choux* en una manga con boquilla rizada de 12 mm de diámetro y trazar, sobre una placa enmantecada y fría, dos anillos superpuestos de 22 cm de diámetro. Trazar un tercer anillo en la unión de los otros dos.
Pincelar con huevo batido y hornear a 190 °C por 10 minutos; luego, bajar la temperatura a 180 °C y hornear de 20 a 30 minutos más hasta terminar la cocción.
Enfriar bien sobre una rejilla.

Crema de avellanas
En un bol, colocar las yemas junto con el azúcar, y batir hasta blanquear. Agregar el vino oporto caliente. Cocinar a baño de María sin dejar de batir hasta que se espume como el clásico sabayón.
Retirar del calor y continuar batiendo en la batidora hasta que se enfríe a temperatura ambiente. En este momento, incorporar la manteca pomada, de a cucharadas. Seguir batiendo hasta que emulsione.
Añadir la pasta de avellanas a temperatura ambiente y volver a batir hasta homogeneizar.

Armado
Con un cuchillo serrucho, cortar el anillo por la mitad. Colocar la crema en una manga con boquilla rizada y rellenar. Tapar con la otra mitad. Espolvorear con azúcar impalpable, pistachos y granos de cacao molidos.
Conservar en la heladera.

Tarteletas de hojaldre y frambuesas

Ingredientes

- 300 g de masa de hojaldre
- 200 g de crema pastelera
- 200 g de *pâte à choux*
- 100 g de mermelada de frambuesa
- 50 g de frambuesas frescas o congeladas
- Azúcar impalpable, para espolvorear

> Moldes de tarteletas de 6 cm de diámetro y de 3 a 4 cm de alto

Preparación

Estirar la masa de hojaldre hasta alcanzar un espesor de 3 mm. Enfriar y, luego, cortar círculos de 8 cm de diámetro.
Forrar con esta masa los moldes de tarteletas. Picar la base con un tenedor.
Mezclar la crema pastelera con la *pâte à choux*.
En el fondo de las tarteletas, colocar una cucharadita de mermelada y
2 o 3 frambuesas.
Disponer la mezcla de pastelera y *pâte à choux* en forma pareja cubriendo muy bien las frutas.
Con la masa de hojaldre restante, cortar tiritas de 3 mm y cruzarlas por la superficie de las tarteletas.
Espolvorear con azúcar impalpable.
Disponer las tarteletas en una placa y hornearlas a 190 °C de 15 a 20 minutos o hasta que estén bien doradas.
Desmoldar y servir tibias o frías. Pueden servirse como postre acompañadas de salsa inglesa.

Choux fritos con quesillo y miel

Ingredientes

Pâte à choux
- 250 cc de leche o agua
- 100 g de manteca
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 150 g de harina
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 3 huevos
- Aceite de girasol, c/n

Baño
- 300 g de miel
- Ralladura de 1/2 naranja
- 1 rama de canela
- 2 estrellas de anís

Armado
- 400 g de quesillo o queso fresco

Preparación

Llevar a ebullición la leche o el agua junto con la manteca, la sal y el azúcar. Agregar la harina y la canela de una sola vez. Formar un engrudo sin grumos. Secar sobre el fuego durante un minuto.
Cambiar de bol, dejar entibiar e incorporar los huevos, de a uno, mezclando con una cuchara de madera.
Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa de 6 mm.
Por otro lado, calentar el aceite en una cacerola profunda. Con la manga, formar esferas de masa que caigan sobre el aceite caliente.
Cocinar unos minutos hasta que las esferas estén doradas. Retirar del aceite y escurrir sobre papel absorbente.

Baño
Calentar todos los ingredientes y hervir por un minuto. Colar en el momento de servir.

Armado
En una fuente honda, colocar el queso cortado en porciones y los *choux* tibios en el centro. Bañar todo con la miel caliente y servir de inmediato.

Capítulo VI
Masas leudadas

Merengues

Las masas leudadas dan origen a los panes *brioches*, medialunas, roscas y *panettone*. Se caracterizan por tener una miga elástica que, al presionarla levemente, vuelve con rapidez a su forma original.

También se las llama masas de levadura, pues son el resultado de la acción de un hongo –el *Saccharomyces cerevisiae*, comúnmente llamado levadura– que, biológicamente, transforma los ingredientes más rústicos en suaves y aireadas masas.

Clasificación

Pueden clasificarse en dos grupos:

• Masas leudadas clásicas
Panes, *brioches*, *savarines*, *babá*, *stollen*, *panettone* y roscas.

• Masas leudadas laminadas
La masa leudada clásica se empasta con materia grasa a fin de conseguir el hojaldrado típico de *croissants*, medialunas, *danish*, *viennoiserie* y *plunder*.

En este libro se dejarán de lado los panes y la atención estará puesta en las masas de levadura dulces.

Confección

Si bien existen numerosas técnicas para elaborar estas masas, la mayoría responde a dos modelos:

• Trabajo directo
Los ingredientes se mezclan, amasan y comienzan a fermentarse. Luego, serán bollados o moldeados y se dejan leudar antes de la cocción.

• Trabajo con masa previa
Para desarrollar en la masa ciertas características difíciles de lograr, se incorpora a los ingredientes una masa o fermento previo de diverso origen (masa madre, *poolish*, esponja) que agrega una colonia ya establecida de levaduras.

Estos previos resaltan la acidez necesaria para sostener la red de gluten, lo que favorece el desarrollo del alveolado y de los aromas secundarios.

Detalles técnicos

Se analizarán las distintas etapas en la elaboración de masas de levadura.

• Disolución de la levadura
Los microorganismos que componen la levadura se activan con cierto grado de calor, pero no soportan temperaturas superiores a 55-60 °C; por eso es importante disolver la levadura en líquidos tibios, no

calientes.

Para acelerar el proceso suele agregarse una pizca de azúcar, pues el *Saccharomyces* se nutre de ella. Los azúcares que puede consumir la levadura son: sacarosa, glucosa, fructuosa y maltosa. La lactosa o azúcar de la leche no es fermentescible.

• Amasado

En esta etapa, fundamental para una buena distribución y desarrollo de la levadura, la masa incorpora aire. Una parte de este se disuelve en la fase acuosa y el resto forma pequeños espacios, que serán los futuros alvéolos de la miga. Debido a la oxidación que se produce por el contacto del oxígeno con el aire, la masa va adquiriendo mayor fuerza.

Gran parte del agua es absorbida por los distintos componentes de la harina: el almidón y las proteínas (gluteninas, responsables de la elasticidad, y gliadinas, responsables de la extensibilidad). Estas se vuelven pegajosas, uniéndose unas a otras y formando el gluten, que posteriormente atrapará dentro de sí a los gránulos de almidón hidratados. El resto del agua forma soluciones con la sal y los azúcares. La materia grasa ayuda haciendo de enlace; como agente humectante, facilita la hidratación y el ordenamiento del sistema para generar la red glutinosa.

Si el amasado no fuera el correcto o insuficiente, el producto final no sería homogéneo y no tendría una buena elasticidad y correcta extensibilidad de la masa, lo que generaría un pan de poco volumen.

Por el contrario, si el amasado fuera excesivo, se obtendrían panes de mayor volumen, pero con una miga muy blanca, algodonosa e insípida.

• Fermentación

Si bien se habla de “la” fermentación del pan, no es un solo proceso, sino la suma de varios, algunos beneficiosos para la masa y otros no. Las fases de fermentación son: alcohólica, acética, láctica y butílica. Cada una responde a una transformación definida y ocurre a una temperatura específica.

Los tiempos de fermentación varían según el tipo de masa y la forma; puede llevar sólo unos minutos o hasta 48 horas.

La fermentación genera dos fenómenos. El primero, la producción de gas carbónico que provoca el alveolado y el crecimiento de la masa. El segundo, la producción de ácidos orgánicos que desencadenan la maduración de la masa, ganando en aromas y sabores.

Además, se produce la maduración física, que resulta del equilibrio entre la extensibilidad, la tenacidad y la elasticidad de la masa, la cual permitirá asegurar un buen formado y darles un buen cuerpo a las piezas.

Llega un momento en que la levadura continúa fermentando los azúcares, pero el gluten ha alcanzado el máximo de su desarrollo y es incapaz de retener el gas carbónico. A partir de este momento, la cantidad suplementaria de gas carbónico se escapa de la masa, que no se hincha más.

Si la fermentación es demasiado breve, la masa no alcanzará a crecer y retendrá mucha azúcar. Las piezas resultantes serán pequeñas y con fuerte coloración externa.

Si la fermentación se prolonga demasiado, la masa pierde su elasticidad y resulta frágil. El producto final será achatado y pálido, pues el azúcar se habrá desdoblado en su totalidad y no podrá dar coloración a la corteza.

• Horneado

Los cambios que sufren los productos dentro del horno son dos: formación y expansión de los gases y coagulación de almidones y proteínas.

Los gases responsables del crecimiento de las masas son: el dióxido de carbono generado por la

levadura, el aire que es incorporado a través del amasado y el vapor de agua que se produce durante la cocción. Los gases se expanden produciendo el crecimiento del producto al quedar atrapados en las cadenas formadas por las proteínas, como el gluten y las del huevo. Cuando no hay suficientes proteínas, los gases escapan de la masa; por eso, los panes con poco desarrollo de gluten resultan pesados.

Los almidones presentes en la masa absorben humedad, se expanden y, a partir de los 65 °C, coagulan y se vuelven firmes. Cuando la temperatura de la masa llega a los 74 °C, el gluten y las proteínas del huevo se solidifican, lo que confiere la estructura de las piezas.

La temperatura de horneado es muy importante. Si está demasiado caliente, la coagulación comenzará demasiado pronto, antes de que la expansión de gases haya llegado a su punto máximo. El resultado será un producto con poco volumen o una costra estriada. En cambio, si la temperatura es demasiado baja, las proteínas no coagularán a tiempo y el producto colapsará dando como resultado un pan chato y apelmazado.

Cocción

La cocción más común de estas masas es el horneado, aunque algunas también se fríen y otras se hierven.

Se tratará la cocción en el horno por ser la más habitual.

El tiempo de horneado debe ser suficiente para lograr una miga esponjosa. Sobre la temperatura no existen reglas fijas, pero sí orientaciones generales:

> Masas con alto contenido de azúcares y materia grasa, que se colorean con rapidez, deben cocinarse a temperaturas moderadas (180 a 200 °C).
> Piezas muy grandes deben hornearse a menor temperatura y por mayor tiempo (170 a 190 °C).
> Masas con poco o nulo contenido de azúcar deben hornearse a alta temperatura (200 a 220 °C) para conseguir la coloración.

Conservación

Las masas crudas de levadura pueden conservarse en la heladera hasta por 24 horas. En el freezer, la misma dependerá del tipo de masa. A mayor contenido de materia grasa y azúcar, mayor es el tiempo de conservación.

Muchas piezas pequeñas, como facturas o bollitos, se congelan ya modeladas; en el momento de utilizarlos, se pasan a la heladera para que la levadura reanude su actividad.

Existen muchas técnicas actuales de productos prefermentados y prehorneados, pero no son el objeto de este capítulo.

Es recomendable la cocción de los productos para consumirlos en el día. Las masas ya cocidas, desmerecen su aspecto con rapidez debido a fenómenos migratorios del agua contenida. Sólo piezas muy ricas en materia grasa y azúcar, como *brioches* o *panettone*, se conservan y aun mejoran con los días.

Calidad de los ingredientes

• Harina

Debe ser rica en gluten, de fuerza. Otorga cuerpo a la masa y facilita el desarrollo del gluten, responsable de crear la red estructural donde se alojará el gas producido por la acción de la levadura de cerveza.

• Sal

Controla la fermentación y previene malformaciones de la masa, da sabor y color a las cortezas. También favorece la elasticidad del gluten y retarda el desecado de los productos horneados.
Nunca debe agregarse de manera directa sobre la levadura ya que la destruye.

• Azúcar
Contribuye al sabor y a la coloración de las cortezas. Pero, principalmente, da alimento a las células de la levadura asegurando una correcta fermentación.

• Levadura
Se puede adquirir levadura fresca prensada que se vende refrigerada o levadura seca que se conserva a temperatura ambiente. Una vez decidido el uso de levadura seca o prensada, la cantidad dependerá del tipo de trabajo (directo o con masa previa) y de la temperatura del lugar de trabajo.

• Huevos
Colaboran en la hidratación y aglomeración de las partículas de harina. Concede fineza a la textura final de las masas.

• Materia grasa
La manteca, grasa o margarina utilizada está en relación directa con la fineza de la masa y del sabor. La cantidad agregada debe controlarse con criterio, pues retarda la fermentación.

Masa de *brioche*

Ingredientes

- 500 g de harina
- 10 g de sal
- 50 g de azúcar
- 300 g de huevos (5-6 u)
- 25 g de levadura prensada
- 30 cc de leche
- 300 g de manteca
- Huevos, c/n

Preparación

Mezclar en la batidora, con el gancho amasador, la harina, la sal y el azúcar. Luego, hacer un hueco y colocar allí la mitad de los huevos y la levadura disuelta en la leche.
Tomar la masa e ir agregando el resto de los huevos. Por último, añadir, de a poco, la manteca pomada integrándola bien hasta que la masa se despegue de las paredes del recipiente.
Colocar la masa en un bol, tapar y dejar leudar a temperatura ambiente por una hora.

Desgasificar la masa y conservarla en la heladera de 8 a 24 horas. Retirar del frío y trabajar para formar las piezas deseadas.
Colocar las mismas en los moldes y dejar leudar las piezas en un sitio tibio o junto a una estufa (a una temperatura no mayor a 35 ºC) hasta que dupliquen su volumen.
Pincelar con huevo; si es posible, dos veces. Hornear a 180 ºC. El tiempo de horneado dependerá del peso y de la forma de la pieza.

Las masas de *brioche* se pueden distinguir de acuerdo a la cantidad de manteca usada: fina, semifina y común, en sentido decreciente del contenido graso.
El nombre de esta masa tiene distintos orígenes: algunos autores afirman que procede de la región de Brie, y que el famoso queso forma parte de los ingredientes originales; otros, dicen que es una creación de los pasteleros de Saint-Brieuc, cuyo gentilicio es *briochins*, por lo que este sería el *pain des briochins ou brioche*.

Formas de la masa *brioche*

Brioche à tête
Se trata de una pieza horneada en un molde evasé. A un ¼ de la masa se le da forma de cono para hacer la "cabeza". Esta se hunde dentro del molde relleno y, con los dedos, se presiona hacia la base para que se fije bien. Luego, se dora con huevo. Para un molde de 20 cm de diámetro se usan 500 g de masa.

Nanterre
Es una pieza rectangular formada por bollitos de masa que se unen durante la fermentación y el horneado. Para un molde de 25x8x8 cm, se deben usar 8 bollitos de 40 g cada uno.

Mousseline
Es una pieza cilíndrica. La preparación se arma a partir de una bola de masa que se coloca en un molde cilíndrico forrado en la base y en las paredes por un papel enmantecado.
La fermentación de esta *brioche* debe ser lenta para desarrollar una mejor miga. Para un cilindro de 12 cm de diámetro y 20 de alto, se debe contar con 400 g de masa.

Masa briochada

Ingredientes

- 30 g de levadura prensada
- 50 cc de leche
- 20 g de azúcar
- 500 g de harina 0000
- 4 huevos
- 10 g de sal
- 125 g de manteca

Preparación

Para comenzar, disolver la levadura con la leche y el azúcar. Luego, formar una masa con todos los ingredientes excepto la manteca. Trabajar durante unos minutos e incorporar la manteca.
Trabajar sobre la mesada hasta que la masa se despegue por sí sola y sin ayuda de harina. Colocar en un bol y dejar fermentar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.
Una vez listo el paso anterior, romper la masa y volver a unirla. Dejar fermentar en la heladera por varias horas y, si es posible, prepararla un día antes de la cocción.
Estirar hasta formar una lámina de 5 mm y enfriar.

> Al ser menos rica en materia grasa, esta masa es más fácil de trabajar. Es ideal para fondos de tartas, para envolver carnes, patés y rellenos de frutas secas.
> Se puede estirar muy bien y sirve para hacer arrollados al estilo del *strudel* vienés.

Masa de levadura hojaldrada

Ingredientes

- 500 g de harina
- 25 g de leche en polvo
- 10 g de sal
- 25 g de levadura prensada
- 25 g de azúcar
- 150 cc de leche
- 3 huevos
- 50 g de manteca

Plegado
- 200 g de manteca

Preparación

Primero, tamizar la harina con la leche en polvo y la sal. Hacer una corona y colocar en el hueco la levadura, el azúcar y la leche tibia. Dejar que la preparación se espume y agregar los huevos.
Tomar la masa y añadir la manteca pomada. Trabajar la masa de 5 a 8 minutos hasta obtener un bollo liso y suave. Una vez listo, envolver con papel film.
Dejar reposar a temperatura ambiente por 30 minutos. Luego, estirar la masa y formar un rectángulo.
Disponer la manteca sobre dos tercios de la masa.
Darle una vuelta simple y enfriar por 20 minutos.
Darle dos vueltas simples más y dejar reposar otros 20 minutos entre cada una de las vueltas.
Lo ideal es que la masa repose una noche en frío antes de ser utilizada.

> Se puede usar para roscas, trenzas y facturas tipo danesas. Se aromatiza con cardamomo, canela o especias para repostería.

Kougelhopf
o budín vienés de pasas

Ingredientes

Masa previa
- 100 cc de leche
- 10 g de levadura prensada
- 120 g de harina

Masa
- 100 g de pasas de uva sin semillas
- 30 cc de rhum
- 30 g de levadura prensada
- 1 cucharadita de extracto de malta
- 100 cc de leche
- 300 g de harina 0000
- 100 g de azúcar
- 3 yemas
- 6 g de sal
- Ralladura de la piel de 1/2 limón
- 100 g de manteca
- 100 g de almendras
- Azúcar impalpable para espolvorear

> Moldes de 24 cm de diámetro con tubo central

Preparación

Para la masa previa, mezclar todos los ingredientes y dejar leudar por una hora a temperatura ambiente.
Para elaborar la masa, remojar las pasas en el rhum, por un lado. Por otro, disolver en la leche tibia la levadura y el extracto de malta.
Formar una masa con la harina, la preparación anterior, la masa previa y el azúcar.
Batir las yemas con la sal, la ralladura y la manteca. Añadir, de a poco, a la masa. Por último, incorporar las pasas escurridas y separar la masa en dos bollos.
Dejar leudar hasta que cada bollo duplique su volumen. Desgasificar y hacer un agujero central en cada bollo.
Colocar la masa en los moldes enmantecados y recubiertos con las almendras. Dejar leudar hasta que la masa alcance apenas el borde.
Pintar la superficie de la masa con agua y hornear con vapor a 170 °C de 35 a 40 minutos.
Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar impalpable.

Savarin al chocolate

Ingredientes

Savarin
- 180 g de harina
- 5 g de sal
- 20 g de cacao amargo
- 4 huevos
- 20 g de levadura prensada
- 20 g de miel
- 80 g de manteca

Almíbar de café
- 500 g de agua
- 500 g de azúcar
- 20 g de cacao
- 100 g de chocolate semiamargo
- 20 g de café instantáneo

> Moldes de *savarin* de 8 cm de diámetro

Preparación

Primero, tamizar la harina, la sal y el cacao. Por otro lado, mezclar los huevos con la levadura, la miel e incorporar a los secos. Formar una pasta homogénea. Derretir la manteca, entibiar hasta que alcance temperatura ambiente y unir con la preparación anterior.
Dejar leudar en el bol y en un sitio tibio. Luego, desgasificar y colocar en los moldes. Dejar leudar al doble nuevamente. Hornear a 180 °C durante
15 minutos.
Retirar de los moldes y sumergir en el almíbar de café a temperatura ambiente. Escurrir y servir con crema chantillí y decorar con un *macaron*.

Almíbar de café
Preparar un almíbar con todos los ingredientes y dejar reducir sobre fuego bajo por 4 o 5 minutos. Enfriar a temperatura ambiente antes de utilizar.

Babá al rhum

Ingredientes

Masa
- 200 g de harina
- 20 g de levadura prensada
- 20 g de miel
- 4 huevos
- 5 g de sal
- Ralladura de 1/2 limón
- 80 g de manteca
- 50 g de pasas de uva

Almíbar
- 250 cc de agua
- 300 g de azúcar
- 1 cáscara de naranja
- 1/2 vaina de vainilla
- 1 rodaja de ananá
- 50 cc de rhum

Presentación
- Jalea de frutas
- Crema batida
- Frutas frescas

> Moldes

Preparación

Masa

Para preparar la masa, mezclar la harina con la levadura, la miel y tres huevos. Tomar la masa y agregar el huevo restante, la sal y la ralladura. Trabajar la preparación por unos minutos hasta obtener una masa bien homogénea.
Incorporar la manteca derretida y a temperatura ambiente junto con las pasas de uva e integrar. Atención: esta masa no se puede amasar porque tiene consistencia de pasta espesa.
Dejar leudar en un sitio tibio por 30 minutos. Luego, distribuir la masa en los moldes enmantecados.
Dejar leudar al doble y hornear a 190/200 °C hasta obtener un buen color dorado.
Si son individuales, tardarán de 10 a 12 minutos de cocción.

Almíbar

Hervir todos los ingredientes excepto el rhum. Dejar entibiar. Luego, perfumar con el rhum. Colar en el momento de utilizar.

Armado

Embeber los babás cuando estén calientes con el almíbar a temperatura ambiente. Escurrir sobre una rejilla. Pintar con jalea de frutas y servir con crema batida y frutas frescas.

Trenza hojaldrada de avellanas

Ingredientes

Relleno de avellana
- 150 g de almendras o avellanas
- 50 g de masitas vainillas
- 50 g de azúcar
- Ralladura de limón, c/n
- Canela molida, c/n
- 50 g de mermelada de frutas o miel
- 1/2 receta de masa de levadura hojaldrada
- Huevo, para pintar
- Jalea abrillantadora o *fondant*

> Moldes de budín inglés o placas

Preparación

Para comenzar, tostar las frutas secas en el horno, enfriarlas y picarlas.
Por otro lado, desmenuzar las masitas vainillas en migas y mezclar con el resto de los ingredientes. Obtener una pasta untable; si es preciso, añadir un poco de leche para hacerla más corrediza o más vainillas para lograr mayor densidad.

Armado

Estirar la masa fría hasta obtener un rectángulo de 50x30 cm de 5 mm de espesor. Untar con el relleno, enrollar y dejar enfriar.
Cortar por la mitad de manera longitudinal, trenzar y colocar en los moldes o en las placas enmantecados. Dejar leudar. Luego, pintar con huevo y hornear a 180 ºC. Al sacar la preparación del horno, pintar con jalea abrillantadora o con *fondant* diluida en almíbar.

Torta de Esperanza

Ingredientes

Masa
- 500 g de harina 0000
- 250 cc de leche
- 80 g de azúcar
- 25 g de levadura prensada
- 100 g de manteca
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- Ralladura de 1 limón
- 50 g de pasas de uva
- 50 g de fruta confitada
- 30 cc de coñac

Cubierta
- 400 g de crema de leche doble
- 100 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 400 g de masa briochada
- 150 g de dulce de damasco

- 600 g de damascos frescos
- Jalea abrillantadora

> Asadera alta de 30x40 cm

Preparación

Masa

Tamizar la harina y disponer en un bol en forma de corona. Colocar en el hueco la leche tibia, una cucharada de azúcar y la levadura. Dejar en reposo unos minutos hasta que se espume.
Batir la manteca blanda con el resto del azúcar, la sal, el huevo y la ralladura hasta que esté cremosa.
Verter la crema obtenida en el hueco de la harina.
Formar una masa tierna y amasarla sobre la mesada de 5 a 10 minutos o hasta que resulte elástica y no se pegue. Evitar agregar harina extra durante el amasado para que la masa no resulte dura.
Dejarla leudar hasta que duplique su volumen. Desgasificarla y añadir las pasas y la fruta confitada picada.
Estirar la masa con un palote y colocarla en una asadera enmantecada y enharinada. Dejar leudar nuevamente al doble. Hacer hoyos hundiendo los dedos en la masa.

Cubierta

Unir los ingredientes y esparcir sobre la masa rellenando los hoyos.
Hornear a 190/200 ºC de 35 a 40 minutos. Retirar del horno y consumir a temperatura ambiente.

Torta de damascos

Ingredientes

Relleno
- 100 g de miga de pan o *brioche*
- 100 cc de leche
- 80 g de almendras tostadas
- 100 g de azúcar rubia
- 30 g de manteca
- Ralladura de la piel de 1 naranja
- 3 huevos

> Molde de 26 cm diámetro con borde alto

Preparación

Para preparar el relleno, remojar el pan en la leche y desmigajar. Agregar las almendras procesadas, el azúcar, la manteca derretida, la ralladura y los huevos.
Por otro lado, estirar la masa briochada hasta formar una lámina de 3 mm de espesor.
Colocar la masa en el molde enmantecado, picarla con un tenedor y extender el dulce.
Colocar el relleno y acomodar los damascos cortados en mitades. Espolvorear con azúcar y hornear a

180 °C de 35 a 40 minutos.
Al retirar del horno, pintar con una jalea abrillantadora o con una mermelada de damasco aligerada con un poco de agua caliente.

Medialunas de Andrea

Ingredientes

Amasijo
• 40 g de levadura prensada
• 30 g de miel
• 500 cc de leche
• 1 cucharada de esencia de vainilla
• 80 g de azúcar
• 1 k de harina 0000
• 30 g de sal

Empaste
• 400 g de manteca
• 50 g de harina

Doradura de huevo
• 1 yema
• 1 cucharadita de azúcar
• 1 pizca de sal
• 4 cucharadas de leche

> Placa

Preparación

Para el amasijo, disolver la levadura y la miel en la leche y la esencia de vainilla. Agregar el azúcar, la harina y la sal. Trabajar la preparación hasta obtener una masa lisa y sedosa.
Cubrir con papel film y dejar leudar a temperatura ambiente durante 40 minutos.
Para el empaste, mezclar la manteca y la harina en forma homogénea. Colocar entre dos papeles film y formar un rectángulo de 20x30 cm. Enfriar.
Estirar el amasijo en un rectángulo y colocar sobre dos tercios del empaste.
Dar tres vueltas simples, con un intervalo de 2 horas entre cada vuelta. Mantener la masa siempre en frío.
Estirar la masa fría hasta obtener un espesor de 5 mm. Cortar bandas de 10 cm de ancho, y luego triángulos de 5 cm de base y 10 cm de altura. Colocarlos en una placa y enfriarlos durante 5 minutos.
Enrollar los triángulos y darles la forma. Colocar en una placa enmantecada y pintar con la doradura de huevo, que se elabora mezclando todos los ingredientes.
Poner a fermentar a 30 °C por un tiempo aproximado de 2 horas. Luego, hornear a 180 °C de 20 a 25 minutos.
Retirar del horno y pincelar caliente con un almíbar elaborado a 110 °C y enfriado a temperatura ambiente.

Colomba de Pascua, típico dulce italiano

Ingredientes

Amasijo
• 40 g de levadura prensada
• 120 cc de leche
• 100 g de harina de gluten
• 150 g de manteca pomada
• 100 g de azúcar
• 20 g de miel
• 2 cucharadas de ralladura de naranjas
• 4 yemas
• 1 huevo
• 1 pizca de sal
• 100 g de cáscara de naranja confitada
• 50 g de pasas de uva remojadas en licor de naranjas

Glaseado de almendra
• 80 g de claras (2 u)
• 80 g de azúcar
• 40 g de almendras molidas
• 30 g de amaretti molidos
• 1 cucharadita de harina
de maíz (polenta)
• 1 cucharadita de harina
• Azúcar granela, c/n
• 100 g de almendras enteras peladas

Nota: la harina de gluten puede reemplazarse por 100 g de harina 000

> 2 moldes de 20 cm de diámetro o un molde con forma de paloma

Preparación

Para comenzar, disolver la levadura con la leche y 50 g de harina. Dejar espumar.
Batir la manteca con el azúcar, la miel y la ralladura hasta obtener una crema.
Hacer una masa con la espuma de levadura, el batido de manteca y el resto de los ingredientes, a excepción de las frutas. Formar un bollo e incorporar las frutas escurridas. Trabajar por 5 minutos hasta formar un bollo liso.
Dejar leudar en un sitio tibio durante 60 minutos. Luego, desgasificar o refrigerar hasta por 24 horas.
Estirar la masa hasta obtener un espesor de 2 cm. Moldear y dejar leudar al doble en un sitio tibio.
Hornear a 180 °C por 10 minutos.
Distribuir el glaseado por encima, cubrir con las almendras peladas y el azúcar granela y continuar el horneado por 15 o 20 minutos más.

Glaseado

Unir todos los ingredientes.

Espirales de pasas y canela

Ingredientes

Masa
- 200 g de puré de papa
- 200 cc de leche
- 70 g de manteca
- 1/2 cucharadita de sal
- 120 g de azúcar
- 30 g de levadura prensada
- 500 g de harina
- 1 huevo
- Ralladura de 1 limón

Relleno
- 120 g de manteca
- 100 g de pasas de uva
- 3 cucharadas de canela molida
- 160 g de azúcar morena

Glaseado
- 200 g de azúcar impalpable

- 1 cucharada de vainilla
- Gotas de esencia de almendras amargas
- 180 g de crema de leche
- 100 g de nueces de pecan

> Placa alta de 30x40 cm

Preparación

Calentar el puré con la mitad de la leche, la manteca, la sal y el azúcar hasta disolver este último ingrediente. Entibiar a temperatura ambiente.
Disolver la levadura con la leche restante y un poco de harina; dejar que espume.
Colocar la harina en forma de corona y disponer en el centro la levadura disuelta, la mezcla de papa, el huevo y la ralladura.
Formar una masa blanda. Agregar un poco de harina, si es necesario, para que la masa no se pegue a la mesada.
Dejar reposar tapada por 20 minutos. Luego, estirarla hasta obtener un rectángulo de 1 cm de espesor.

Relleno
Untar la masa con la manteca blanda. Espolvorear las pasas con la canela y el azúcar morena. Enrollar y cortar de 12 a 15 porciones. Ubicar las porciones en la placa y dejar leudar al doble. Hornear a 180 °C por 20 minutos. Retirar del horno y pintar con el glaseado.

Glaseado
Mezclar todos los ingredientes.

Stollen de Dresden

Ingredientes

- 120 g de cáscara de naranja confitada
- 150 g de almendras tostadas
- 120 g de pasas de uva rubias
- 120 g de pasas de uva sultaninas
- 50 cc de rhum oscuro
- 40 g de levadura prensada
- 180 cc de leche
- 650 g de harina 0000
- 1 cucharada de especias para repostería
- 1/2 cucharadita de macis molido
- 10 g de sal
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 15 g de extracto de malta
- 150 g de manteca
- Manteca clarificada, para pincelar

> Placa

Preparación

Picar la cáscara de naranja y las almendras, y remojar en el rhum junto con las pasas.
Por otro lado, disolver la levadura en la leche tibia y dejar que se espume.
En un bol, colocar la mitad de la harina junto con las especias, la sal y el azúcar. Agregar la espuma de levadura, los huevos y el extracto de malta. Formar una masa y trabajar unos minutos.
Añadir la manteca pomada y el resto de la harina hasta lograr una masa lisa. Dejar leudar al doble en un sitio tibio.
Desgasificar e incorporar a mano las frutas. Formar un bollo y dejar leudar al doble.
Dividir el bollo en tres o cuatro porciones del mismo peso. Bollearlas y luego estirar con forma de óvalo de 2 cm de espesor.
Replegar sobre sí mismo desplazando los bordes 3 cm para darle la clásica forma de *stollen*. Colocar en una placa enmantecada y dejar leudar 20 minutos más.
Una vez listo el leudado, pincelar con manteca clarificada. Hornear a 180 ºC de 45 a 50 minutos. Cuando finalice la cocción, pincelar nuevamente con manteca.
Servir espolvoreado con azúcar impalpable o un glaseado de licor de naranja.
Conservar envuelto en un lugar fresco o en la heladera hasta por 15 días.

Rosca de Pascua
o de Reyes

Ingredientes

- 400 g de harina 000
- 200 cc de leche
- 60 g de levadura prensada
- 600 g de harina 0000
- 150 g de azúcar
- 5 g de sal
- 200 g de manteca
- 50 g de miel
- 4 huevos
- 2 yemas
- 30 cc de rhum
- 1 cucharada de agua de azahar
- Ralladura de 1 limón
- Doradura y almíbar, para pincelar
- Crema pastelera y frutas, para decorar

> Placa

Preparación

Mezclar la harina 000 con la leche y la levadura. Dejar que fermente al doble de volumen.
Por otro lado, tamizar la harina 0000 con el azúcar y la sal. Armar una corona y colocar en el centro la manteca, la miel, los huevos, las yemas, el rhum, el agua de azahar, la ralladura y el fermento.
Tomar la masa y trabajarla hasta que resulte lisa. Tapar y dejar leudar al doble.
Luego, desgasificar y cortar porciones de 300 o 500 g cada uno. Bollear la masa y dejar descansar 10 minutos más. Tomar cada bollo y estirarlo obteniendo rectángulos. Otra opción es rellenar y enrollar la masa hasta lograr un cilindro.
Unir las puntas de los rectángulos con huevo batido dándole forma pareja. Colocar en la placa enmantecada y aplastar la masa levemente con la palma de las manos. Dejar leudar por 30 minutos.
Pintar con doradura, dejar orear y decorar con crema pastelera y frutas.
Hornear a 180 °C. Al retirar del horno, pintar con almíbar.

Rosca rellena
Una vez estirada la masa en un rectángulo, es posible rellenarla con mazapán o *nougat*. Luego, se sigue el procedimiento normal.

Pan de leche

Ingredientes

- 500 g de harina 0000
- 30 g de levadura prensada
- 100 cc de leche
- 100 g de azúcar
- 100 g de manteca
- 30 g de miel
- 120 g de huevos (2 u)
- 5 g de sal
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Decoración

- 300 g de crema pastelera
- Doradura y almíbar, para pintar

> Placa

Preparación

Primero, elaborar una esponja con una tercera parte de la harina, la levadura y la leche. Dejar leudar hasta que doble su volumen.
Amasar el resto de los ingredientes e incorporar la esponja. Trabajar hasta que se despegue del bol y dejar leudar nuevamente durante 30 minutos. Luego, desgasificar.
Cortar piezas de 40 o 50 g y bollar. Estibar en placas enmantecadas poniendo el cierre hacia abajo. Pintar las piezas con doradura y dejar leudar.
Decorar con una corona de crema pastelera y hornear a 180 ºC. Al retirar la preparación, pintar con almíbar y cubrir el centro de la corona con azúcar.

Esta masa sirve para diversas facturas; entre ellas, los clásicos miguelitos. En este caso, no se debe pintar con doradura y, una vez cocidas las facturas, se dejan entibiar. Con una tijera se les hace un corte para rellenar con dulce de leche y luego se espolvorea con azúcar impalpable.

Panettone piemontese

Ingredientes

Masa previa
- 125 g de harina 0000
- 20 g de levadura prensada
- 100 cc de leche
- 1 cucharada de azúcar

Masa
- 400 g de harina 0000
- 6 g de sal
- 15 g de levadura prensada
- 100 cc de agua
- 100 g de azúcar
- 100 g de yemas (5 u)
- Esencia de vainilla, c/n
- Esencia de *panettone*, c/n
- 140 g de manteca
- 300 g de pasas de uva y cáscaras de naranja confitadas

Glaseado para *panettone*

- 80 g de polvo de almendras
- 300 de azúcar
- 1 cucharadita de almidón de maíz
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 1 cucharadita de cacao amargo
- 110 g de claras (3 u)
- 80 g de almendras peladas

> Moldes

Preparación

Para preparar la masa previa, mezclar los ingredientes y dejar espumar.
Para la masa, hacer una corona con la harina con la sal, y colocar en el centro la masa previa, la levadura, el azúcar, el agua y las yemas.
Perfumar con las esencias. Tomar la masa y trabajarla bien. Incorporar la manteca pomada, de a pedacitos, hasta integrarla bien. Cuando la masa se despegue de la mesada, hacer un bollo. Tapar y dejar leudar por 30 minutos.
Desgasificar e incorporar las frutas. Dejar la masa tapada en un sitio tibio hasta que duplique su volumen. Luego, desgasificar y formar 3 bollos de 500 g. Colocar en los moldes. Dejar leudar al doble. Pintar con huevo batido con una pizca de sal.
Hacer una cruz con un bisturí y colocar el glaseado por encima. Hornear a 170 °C de 35 a 40 minutos (para 500 g).

Glaseado
Unir todos los ingredientes.

Berliners
o berlinesas

Ingredientes

Esponja
- 360 cc de leche
- 50 g de levadura prensada
- 350 g de harina 000

Masa
- 120 cc de leche
- 40 g de levadura prensada
- 120 g de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 120 g de yemas (6-7 u)
- 170 g de manteca
- 520 g de harina 0000
- 5 g de sal

- Aceite vegetal

Preparación

Esponja
Calentar la leche a 40 °C y disolver en ella la levadura. Incorporar la harina y hacer una pasta.
Tapar y dejar leudar hasta que la esponja suba. En el momento que comience a hundirse en el centro por exceso de fermentación, es cuando se debe utilizar.

Masa
Calentar la leche a 40 °C y disolver en ella la levadura. Agregar la esponja y unirla.
Incorporar el azúcar, la ralladura, las yemas y la manteca blanda. Por último, sumar la harina y la sal.
Obtener una masa blanda y amasar durante 10 minutos hasta que tome cuerpo.
Refrigerar la masa tapada por 60 minutos en la heladera para que se relaje.
Pasado ese tiempo, dividir la masa en porciones de 45 g. Bollearlas, cuidando de no utilizar harina para que no se cubran de esta y luego se queme en la fritura.
Dejar leudar los bollitos en un sitio tibio hasta que casi dupliquen su volumen.
Una vez listos, freír en aceite vegetal a 175 °C. Darlos vuelta para lograr una cocción perfecta y pareja.
Retirar y colocar sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar.

MERENGUES

Son preparaciones livianas y aireadas logradas a partir del batido de claras con azúcar. Si bien la proporción puede variar, en general, se usa el doble de azúcar que de claras y las cantidades se miden por peso.

Clasificación

Según la técnica utilizada, se distinguen tres tipos de merengues: francés, suizo e italiano.

Confección

• Merengue francés

Se prepara en frío, batiendo las claras a nieve e incorporando el azúcar en dos o tres veces, en forma de lluvia, sin dejar de batir hasta lograr una espuma consistente.

Si se va a destinar para hornear discos, bastones, planchas, *vol-au-vents*, el 50 % del azúcar se agrega durante el batido y, el resto, se suma sin batir, con movimientos envolventes.

Más que hornear, las piezas se secan en el horno a una temperatura entre 80 y 110 ºC.

• Merengue suizo

La mezcla de claras y azúcar se calienta sobre un baño de María a 45 ºC; luego, se bate enérgicamente hasta obtener una espuma firme y satinada.

El merengue suizo se destaca por su brillo sedoso, y con el agregado de unas gotas de jugo de limón, vinagre o ácido acético, se vuelve mucho más blanco.

Sirve para fabricar *mousses*, decorar tortas y tartas, y confeccionar pequeñas piezas, que una vez secas son más resistentes que las de merengue francés.

• Merengue italiano

Es el único merengue que se cocina durante su elaboración. Resulta bromatológicamente apto para consumir sin otra cocción.

Se obtiene batiendo las claras a nieve y luego agregándoles un almíbar de agua y azúcar cocido entre los 117 y 125 °C, que esteriliza y coagula las claras.

El producto obtenido es una espuma blanca muy brillante y sedosa que se usa, principalmente, para decoración de tortas de fiesta y tartas. También forma parte de *mousses* de fruta, alcoholes y chocolate.

Detalles técnicos

Las claras, líquidas y viscosas, cuando se baten se convierten en una espuma gracias a las proteínas que contienen, llamadas genéricamente albúminas.

Cada una de estas proteínas tiene un comportamiento específico, algunas son espesantes, otras incrementan el volumen. Los huevos de cada ave poseen una distribución porcentual distinta de estas proteínas. Por este motivo, las claras de huevo de pata no forman buenas espumas y, por consiguiente, no

son aptas para hacer un merengue, pero sí para coagular un flan, por ejemplo. Las recetas de este libro se refieren siempre a huevos de gallina.

Con cada vuelta de batido se encierra una multitud de burbujas de aire dentro de la albúmina de las claras. El azúcar ayuda a dar resistencia a la red de burbujas.

Durante el horneado o cuando se vierte un almíbar a 120 °C, el calor dilata las burbujas de aire, coagula las proteínas y los merengues se inflan. Al llegar a los 80 ºC, la albúmina cuaja y el merengue fija su volumen definitivamente.

Las claras no deben sobrebatirse hasta el punto en que la espuma pierde su brillo, pues entonces las proteínas se desnaturalizan. Ese comportamiento, similar a la coagulación, impide que las celdas de aire acepten el agregado de otros ingredientes, y el merengue se habrá malogrado. El agregado de azúcar disminuye el riesgo de sobrebatido, y las espumas se tornan más estables con cada porción de azúcar que se incorpora, siempre que esta sea la que indica la receta.

Recomendaciones para un buen batido de claras

> Emplear recipientes amplios, de materiales no porosos. Usar boles de cobre para el batido puede ser útil. En un bol de cobre, que reacciona con la albúmina, el batido tardará más en lograr volumen, pero resultará más estable.

> Elegir batidores metálicos, de alambres finos y de libre movimiento. Un batidor que tiene unidos sus alambres en la base es menos efectivo que uno que los tiene sueltos.
> Controlar que los utensilios estén limpios de materia grasa. La presencia de pequeñas cantidades de grasa (por ejemplo, yema) reduce de manera notable el volumen del batido.
> Usar las claras a temperatura ambiente (21 °C). Las claras deshidratadas reconstituidas requieren mayor tiempo de batido que las frescas.
> Si se agrega azúcar al comienzo del batido, el merengue tardará más en formarse y tendrá menos volumen, pero resultará más estable que con el método tradicional.
> Para estabilizar las espumas, se pueden añadir unas gotas de jugo de limón, vinagre o unos pocos gramos de crémor tártaro, que actúan disminuyendo el pH y retardando el batido.

Merengues especiales

Se caracterizan por la incorporación de frutas secas molidas, harinas y almidones. Según el agregado, varía su denominación.

***Succès*:** polvo de almendras y almidón de maíz.
***Progrès*:** polvo de almendras y de avellanas y almidón de maíz.
***Japonais*:** polvo de avellanas.
***Dacquoise*:** almendras molidas y otro producto como el coco rallado o pistachos molidos.

Elaboración y cocción de merengues especiales

El batido debe iniciarse a velocidad media; cuando comience a espumar, se agrega el azúcar común. Para darles mejor estructura se puede incorporar una pequeña cantidad de crémor tártaro.

Una vez montadas las claras, se aumenta la velocidad de la batidora hasta un punto antes de la velocidad máxima. Añadir el azúcar restante.

Retirar del bol e integrar a mano, con movimientos envolventes, los productos adicionales tamizados.

Colocar en una manga y formar piezas sobre placas cubiertas con papel enmantecado y enharinado. También puede usarse papel de cocción o siliconado.

En general, se espolvorea con azúcar impalpable antes de la cocción. Otras veces, se esparcen algunas frutas secas molidas groseramente en la superficie.

La cocción se hará en horno a 200 °C de 5 a 10 minutos y luego se bajará la temperatura a 170 o 180 °C para terminar la misma.

Una vez cocidos, deben dejarse enfriar. Cuando estén tibios, despegar del papel. Se conservan en recipientes herméticos.

Por lo general, se utilizan unidos con cremas que tienen poca humedad, como la crema de manteca. Es posible impermeabilizarlos pulverizándolos con una delgada capa de manteca de cacao.

Merengue italiano

Ingredientes

- 70 cc de agua
- 200 g de azúcar
- 110 g de claras (3 u)
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

En una cacerolita, colocar el agua y el azúcar, y calentar sobre fuego medio. Cuando comience a burbujear, batir las claras con una cucharada de azúcar extra hasta que estén espumosas.
Cuando el almíbar alcance los 118 °C, volcar sobre el batido de claras sin dejar de batir; agregar el jugo de limón.
Continuar batiendo hasta que la preparación llegue a temperatura ambiente.

Recomendaciones para el merengue italiano

•El azúcar puede cocerse entre 117 y 125 ºC, dependiendo del grado de densidad que se necesite para el merengue o la humedad ambiente (a mayor humedad, mayor temperatura del azúcar).

•La temperatura se mide con un termómetro.

•El almíbar hirviendo debe incorporarse a las claras en forma de hilo fino y sin dejar de batir. El hilo de almíbar debe agregarse muy cerca de la pared de la cuba de la batidora; de lo contrario, si se cae sobre el batidor, lo dispersa y no se une a la preparación.

•Para blanquear el merengue, agregar gotas de jugo de limón después del almíbar.

•Se utiliza para decoraciones con manga, enmascarar tortas, aligerar cremas (*chiboust*, *mousses*) y es ideal para tortas grilladas.

•Se puede freezar para ser utilizado posteriormente. En este caso, debe confeccionarse con azúcar a 125 ºC.

•Se puede colorear una vez elaborado usando colorantes alimentarios en pasta.

Merengue francés

Ingredientes

- 160 g de claras (4-5 u)
- 160 g de azúcar
- 160 g de azúcar impalpable

Opcional
- 20 g de almidón de maíz

Preparación

En el bol de la batidora, colocar las claras. Comenzar a batir a velocidad media hasta que estén espumosas. En este momento, se podría agregar una 1/2 cucharadita de crémor tártaro o de jugo de limón.
Incorporar el azúcar en forma de lluvia. Mantener la velocidad media del batido y continuar hasta que la espuma tome consistencia y forme picos brillantes.
Pasar la preparación a un bol y añadir el azúcar impalpable tamizada (opcionalmente, con el almidón), con movimientos envolventes.
Colocar el merengue en una manga con boquilla lisa o rizada y trazar las formas deseadas sobre placas empapeladas y enmantecadas refrigeradas
en la heladera.
Hornear a 90/120 ºC o en una estufa, de 60 a 120 minutos, según el tamaño. Este proceso debe ser más un secado que un horneado.

> Para realizar un merengue francés de chocolate, deben reemplazarse 40 g de azúcar impalpable por cacao amargo. En este caso, no se debe agregar almidón de maíz ya que el cacao es astringente y el merengue quedaría demasiado seco y duro.

Merengue suizo

Ingredientes

- 160 g de claras (4-5 u)
- 300 g de azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón

Preparación

En un bol metálico o de vidrio térmico, colocar las claras y el azúcar.
Llevar sobre un baño de María y comenzar a calentar la preparación a 45-50 ºC; se percibirá apenas caliente al tocar con los dedos.
Retirar el bol del calor, agregar el limón y continuar batiendo hasta que el merengue forme picos y tome temperatura ambiente.

Los merenguitos de chocolate que son crocantes por fuera y húmedos por dentro se confeccionan a base de merengue suizo y no francés.
El cacao se agrega cuando el merengue está listo y luego se seca en el horno como el merengue francés.
La cantidad de cacao a agregar para esta receta es 40 g. Se incorpora con movimientos envolventes a temperatura ambiente.

Dacquoise de coco

Ingredientes

- 80 g de coco rallado
- 125 g de azúcar impalpable
- 80 g de almendras molidas
- 30 g de harina
- 180 g de claras (5 u)
- 80 g de azúcar
- 10 g de albúmina en polvo

> Moldes

Preparación

Tostar el coco en un horno a 160 °C hasta que tome color dorado. Dejar enfriar.
Mezclar el coco con el azúcar impalpable, las almendras y la harina.
Merengar las claras con el azúcar y la albúmina hasta que se formenpicos firmes.
Mezclar ambas preparaciones con movimientos envolventes.
Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y trazar discos sobre una placa con papel enmantecado.
Espolvorear con azúcar impalpable y coco rallado y hornear a 170 °C de 20 a 25 minutos.
Retirar del horno y pasar a una rejilla. Quitar el papel cuando la masa esté aún tibia.

Dacquoise con crema de avellanas

Ingredientes

- 240 g de azúcar impalpable
- 120 g de avellanas molidas
- 120 g de harina de almendras
- 300 g de claras (8 u)
- 70 g de azúcar
- 1/2 cucharada de crémor tártaro
- Avellanas

Crema de avellana
- 200 g de manteca
- 100 g de dulce de leche
- 100 g de pasta de avellana

> Placa
> 2 aros de 22 cm de diámetro

Preparación

Tamizar dos veces el azúcar impalpable, las avellanas molidas y la harina de almendras.

Por otro lado, merengar las claras con el azúcar y el crémor tártaro hasta que se formen picos firmes.
Pasar el batido a un bol y agregar los secos en forma envolvente ayudándose con una espátula.
Colocar la preparación sobre una placa empapelada y enmantecada sobre los 2 aros enmantecados.
Espolvorear con azúcar impalpable dos veces. Esparcir algunas avellanas groseramente picadas.
Hornear a 200 °C por 5 minutos; luego continuar la cocción a 170 °C de 20 a 25 minutos.
Retirar del horno y pasar a una rejilla. Quitar el papel cuando la masa esté aún tibia. Dejar enfriar antes de rellenar.

Crema de avellana y armado
Batir la manteca pomada con el dulce de leche y la pasta de avellana hasta homogeneizar la crema.
Colocarla en una manga con boquilla rizada y distribuir sobre el disco de *dacquoise*; luego, cubrir con el otro. Conservar en frío hasta servir.
También puede rellenarse con una crema de manteca clásica aromatizada al café o a la gianduia.

MACARONS

Los *macarons*, una golosina formada por dos partes de una masa aireada de claras, almendras y azúcar unidas por un relleno dulce y cremoso, constituyen una familia dentro de la pastelería que ha resurgido en la última década.

Su origen se remonta a los monasterios venecianos de la Edad Media y, probablemente, haya sido Catalina de Médici quién llevó esta receta cuando viajó a Francia para casarse con el futuro rey en los inicios del 1500.

En Italia, existen sus primos los *amaretti*, similares en composición, aunque sin relleno y con una almendra amarga que les otorga su sabor clásico.

En Francia, comienzan a ser reconocidos hacia mediados del 1800, y es posible que haya sido en París el lugar donde surgió la idea de unir dos tapas de esa masa con una *ganache* de chocolate oscuro para darles un interior húmedo contrastante con la textura crocante.

Con el tiempo, los *macarons* han trascendido las fronteras de Francia y hoy se los puede encontrar en muchos países. En la última década, se diversificaron los colores, los rellenos y se han creado colecciones de sabores y tonos. Incluso existen en versiones saladas.

Para realizarlos, existen dos técnicas: una con merengue francés y otra con merengue italiano. Decidir cuál es la más adecuada depende de las condiciones de trabajo (batidores, calidad de la harina de almendra, horno convector o convencional, etc.).

Macarons clásicos

Ingredientes

- 125 g de polvo de almendras
- 225 g de azúcar impalpable
- 110 g de clara (3 u)
- 40 g de azúcar
- Crémor tártaro, c/n

Opcional
- Colorantes alimentarios

Preparación

Tamizar el polvo de almendras y el azúcar impalpable dos veces. Por otro lado, batir las claras, el azúcar y una pizca de crémor tártaro hasta obtener un merengue bien firme.
Si se desea colorear, agregar el colorante en dosis bajas cuando las claras estén bien montadas.
Mezclar los secos a las claras merengadas con una espátula de goma, con movimientos envolventes.
Hacer el *macaronage*, es decir, dar varias vueltas más al batido hasta lograr que la pasta pierda un poco de aire y se vuelva brillante.
Poner la masa en una manga con boquilla lisa y trazar discos de 4 cm de diámetro sobre una placa.
Golpear levemente la placa sobre la mesa para alisar las superficies. Hornear a 150 °C durante 15 minutos. Despegar al retirar del horno.
Rellenar uniendo 2 tapas con crema de manteca, *ganache*, mermelada de fruta o algún *curd* de frutas.

Macarons con merengue italiano

Ingredientes

Esponja
- 130 g de polvo de almendras
- 130 g de azúcar impalpable
- 110 g de claras (3 u)
- 130 g de azúcar
- 50 cc de agua

Opcional
- Colorantes alimentarios

Preparación

Tamizar dos veces el polvo de almendras y el azúcar impalpable. En caso de usar colorante en polvo, tamizar junto con los secos para distribuir bien el color.
Unir la mezcla anterior con un tercio de las claras sin batir hasta formar una pasta húmeda.
Hervir el azúcar común junto con el agua y llevar a 120 ºC.
Montar las claras restantes con un puñado de azúcar extra. Verter el almíbar caliente sobre el batido.
Continuar batiendo hasta entibiar y en las últimas vueltas agregar, opcionalmente, gotas del colorante

hasta tener un tono intenso.
Retirar de la batidora y agregar la pasta de harina de almendras con movimientos envolventes.
Hacer el *macaronage*, dando varias vueltas más al batido hasta lograr que la pasta pierda un poco de aire y se vuelva brillante.
Colocar la pasta en una manga con boquilla de 5 mm y trazar discos de 4 cm de diámetro sobre una placa.
Hornear a 150 ºC de 15 a 20 minutos. Despegar y conservar en recipientes cerrados. Rellenar.

Capítulo VII
Cremas

Las cremas son la base de los postres más ricos. Ellas definen las características por las cuales una preparación se hace famosa y perdura convirtiéndose en un clásico.

La denominación crema se refiere a un conjunto variado de preparaciones realizadas a partir de productos lácteos, huevos, azúcares y aromas.

Exponentes de cremas son: *mousses*, *bavarois*, *parfaits*, crema pastelera, diplomata, suflés, flanes, crema de manteca y muchos más.

Clasificación

La clasificación tradicional divide las cremas según la técnica de elaboración.
En frío: crema chantillí, *mousses* y *parfaits*.
En caliente: crema pastelera, sabayón, flanes, crema inglesa, crema de manteca.

Confección

La preparación de las cremas es delicada. Dado que en su composición participan elementos muy vulnerables, es preciso seleccionar materias primas de impecable calidad, ajustarse a los estrictos controles sanitarios de fabricación.

La higiene, tanto personal como del lugar de trabajo, resulta primordial. Lavarse con cuidado las manos, mantener mesadas, trapos y utensilios siempre limpios y evitar las corrientes de aire, pues transportan gérmenes y partículas que pueden depositarse en las cremas contaminándolas.

Los utensilios deben estar muy limpios y desengrasados. Preferentemente, se usarán de acero inoxidable y se evitará el aluminio y los esmaltados. Si se usan recipientes de cobre para cocinar ciertos productos, los mismos serán trasvasados a otros de vidrio o acero a fin de prevenir la formación de sustancias tóxicas derivadas de ese metal.

Las masas se someten a un horneado donde se liberan muchos riesgos bromatológicos, pero no sucede lo mismo con las cremas. Una pastelera, por ejemplo, es una mezcla de huevos, leche y azúcar que se calienta hasta el punto de hervor y luego se usa a temperatura ambiente. En casos como este, es importante que el enfriado sea rápido para impedir la proliferación de microorganismos nocivos.

Conservación

Hay que elaborarlas y consumirlas en el día, pues en su mayoría no se mantienen en buenas condiciones por más de 24 horas. Conservarlas tapadas y refrigeradas en la heladera.

Crema pastelera
o *crème pâtissière*

Ingredientes

- 1 vaina de vainilla
- 500 cc de leche
- 120 g de azúcar
- 40 g de almidón de maíz
- 120 g de yemas (6 u)

Preparación

Primero, abrir la vaina de vainilla a lo largo. Raspar con un cuchillo las paredes internas para quitar las semillitas, que son las que perfumarán la crema.
Colocar la leche y las semillas en una cacerolita de acero inoxidable profunda. Calentar y agregar la mitad del azúcar. Llevar a primer hervor y reservar por 10 minutos para que se desarrolle el perfume.
Luego, tamizar juntos el almidón de maíz y el azúcar restante para evitar grumos. Añadir las yemas y unir sin batir.
Verter la mitad de la leche sobre el batido de yemas, mezclando bien.
Llevar el resto de la leche al fuego. Cuando rompa el hervor, verter la preparación de yemas, mezclando con batidor para evitar la formación de grumos. Tener en cuenta que no se debe batir, sino mezclar con un batidor de alambre.
La crema se espesará al llegar al hervor por coagulación del almidón y las yemas. Cocinar durante 1 minuto, removiendo bien para que no se pegue. Pasar de inmediato a un recipiente amplio y poco profundo. Cubrir con papel film en contacto con la crema.
Refrigerar de inmediato hasta utilizar. Esta crema se conserva 48 horas y no se puede congelar.

Recomendaciones para la crema pastelera

• La vaina de vainilla podrá reemplazarse por esencia, pero esta debe agregarse una vez que la crema es retirada del calor, ya que las esencias tienen base alcohólica y se evaporan.

• Los 120 g de yemas podrán sustituirse por 2 huevos. En este caso, la crema no quedará tan suave y será ligeramente más ligada.

• La pastelera puede confeccionarse con almidones, féculas y harina, pero como la consistencia en cada caso es distinta, hay que ajustar la proporción a añadir.

• Si se tiene crema pastelera sobrante que ya ha pasado las 48 horas de elaboración, se debe utilizar en preparaciones que se horneen, como facturas, roscas y hojaldres.

• Si se necesita usar la crema pastelera tibia en una receta, es recomendable calentar en el horno de microondas una crema ya enfriada que hacer una nueva y dejarla entibiar a temperatura ambiente.

• La pastelera es una crema “madre”, pues de ella derivan otras definidas mas allá del simple aromatizado de las mismas. Entre ellas: *chiboust*, diplomata, *mousseline* y *frangipane*.

• Esta crema no puede congelarse, pues al volver a la temperatura de consumo, pierde su textura y se transforma en una preparación con grumos y con abundante agua separada. Por el contrario, todas sus cremas derivadas soportan muy bien la congelación.

Crema pastelera saborizada

A continuación, las proporciones para obtener pasteleras saborizadas:

Pastelera al chocolate

• 100 g de chocolate cobertura semiamargo

Picar finamente el chocolate y agregarlo a la crema caliente.

Pastelera de café

• 2 cucharadas de café instantáneo fuerte

• 1 cucharadita de agua caliente

Disolver el café en el agua caliente y mezclar con la crema tibia.

Pastelera de licor

• 50 cc de licor

Homogeneizar la crema fría con una espátula y luego incorporar un licor con perfumes bien definidos: menta, mandarina, naranja, anís, amaretto, etc. También pueden escogerse whisky, rhum, grappa, kirsch, ron o coñac.

Pastelera de praliné o pistacho

• 120 g de praliné (de nueces, almendras u otras frutas secas)

o 60 g de pasta de pistacho

• 1 cucharada de coñac

Procesar el praliné e incorporarlo a la crema fría junto con el coñac.

Pastelera de coco

En la confección de la crema, reemplazar 200 cc de leche por leche de coco.

Pastelera al gianduia

• 100 g de pasta de avellana

• 30 g de cacao amargo

• 30 g de coñac

Mezclar el cacao con el coñac y la pasta de avellana. Incorporar a la crema pastelera caliente y mezclar con batidor para obtener una crema homogénea.

Crema *chiboust* de chocolate y coco

Ingredientes

Crema pastelera
- 350 g de leche de coco
- 100 g de leche entera
- 50 g de coco rallado
- 50 g de crema de leche
- 15 g de almidón de maíz
- 50 g de azúcar
- 100 g de yemas (5 u)

Gelatina
- 7 g de gelatina
- 35 cc de agua

Merengue italiano
- 40 cc de agua
- 100 g de azúcar
- 150 g de claras (4 u)

- 150 g de chocolate amargo

Preparación

Primero, elaborar una crema pastelera: calentar las leches, el coco y la crema. Luego, en un bol, mezclar el almidón con el azúcar y las yemas.
Unir ambas mezclas y llevar a hervor. Cocinar un minuto sin dejar de remover con una cuchara de madera.
Retirar del calor y verter sobre un bol donde esté previamente hidratada la gelatina con el agua. El calor de la crema debe fundir la gelatina.
Picar el chocolate y añadirlo. Mezclar hasta fundirlo.
Tamizar la preparación para retirar el coco rallado. Homogeneizar y entibiar
a 30 °C sobre baño de María invertido.
Elaborar un merengue italiano. Para eso, colocar el agua con el azúcar en una cacerolita y hacer un almíbar a 120 °C. Por otro lado, batir las claras con una cucharada de azúcar y, cuando espume, incorporar el almíbar hirviendo. Continuar con el batido hasta que se entibie a temperatura ambiente.
Mezclar la crema pastelera enfriada con el merengue.
Esta crema puede moldearse o puede ser utilizada con una manga con boquillas lisas o rizadas. Se puede congelar hasta por un mes.

> Para hacer una crema clásica, se reemplaza la leche de coco por leche común. Saborizando la crema pastelera, se puede obtener *chiboust* de perfumes variados.

Crema diplomata de café

Ingredientes

Pastelera de café
- 500 cc de leche
- 20 g de café instantáneo
- 125 g de azúcar
- 50 g de almidón de maíz
- 120 g de yemas (6 u)

Gelatina
- 6 g de gelatina
- 30 cc de agua

- 40 g de manteca
- 600 g de crema de leche

Preparación

Elaborar una pastelera de café. Para eso, colocar la leche y el café en una cacerolita de acero inoxidable profunda. Calentar y agregar la mitad del azúcar.
Por otro lado, tamizar juntos el almidón de maíz y el azúcar restante para evitar grumos. Agregar las yemas y unir sin batir.
Verter la mitad del preparado de leche sobre el batido de yemas; mezclar bien. Llevar a hervor el resto del preparado de leche. Volcar en la preparación de yemas, mezclando con batidor para evitar la formación de grumos. Cocinar durante un minuto, removiendo bien para que no se pegue.
Hidratar la gelatina con el agua y unir a la preparación anterior junto con la manteca. Dejar enfriar a 30 °C.
Batir la crema a tres cuartos punto e integrar a la pastelera con movimientos envolventes.

La crema diplomata, por definición, está elaborada con una parte de crema pastelera fría a la que se agrega media parte de crema batida a medio punto.
Esta crema se utiliza para decorar o bien para rellenar tortas. Esta versión con gelatina, toma la forma que se le quiera dar.

Crema Frangipane

Ingredientes

- 100 g de almendras peladas
- 100 g de manteca
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 30 g de almidón de maíz
- 30 cc de rhum
- 200 g de crema pastelera

Preparación

Para comenzar, procesar las almendras bien finas. Por otro lado, blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar a la manteca las almendras, los huevos, el almidón y, por último, el rhum.
Homogeneizar la crema pastelera a temperatura ambiente e integrar a la preparación anterior.

Utilizar esta crema para rellenos y cubiertas que vayan luego al horno.
La crema Frangipane puede aromatizarse con otros licores, café, pasta de avellanas o ralladuras.
Esta preparación se denomina crema de almendras si se prescinde del agregado de crema pastelera. Se utiliza para relleno en hojaldres y tartas de frutas que luego se hornean.

Masitas holandesas

Ingredientes

- 500 g de crema Frangipane
- 300 g de ciruelas frescas
- Azúcar impalpable, c/n

> Moldes de tarteletas individuales

Preparación

Enmantecar y enharinar los moldes de tarteletas. Enfriarlos hasta que la manteca se solidifique.
Colocar la crema en una manga y trazar una espiral de un centímetro de alto en los moldes. Por otro lado, lavar, secar y cortar las ciruelas en cuartos. Acomodar la fruta sobre la crema y espolvorear con abundante azúcar impalpable.
Hornear a 180 °C de 12 a 15 minutos, dependiendo del tamaño de los moldes.
Desmoldar las tarteletas tibias y servir con crema inglesa y helado de crema. O un sorbete de ciruelas.

Crema *mousseline* gianduia

Ingredientes

Crema pastelera
- 250 cc de leche
- 60 g de azúcar
- 60 g de yemas (3 u)
- 30 g de almidón de maíz

- 100 g de manteca
- 60 g de pasta de gianduia

Preparación

Elaborar una crema pastelera con la leche, el azúcar, las yemas y el almidón. Enfriar en la heladera. Una vez lista, colocar la crema en la batidora y batir hasta alisar.
Incorporar la manteca pomada en pedacitos y, por último, la pasta de gianduia. Obtener una crema homogénea.

Crema *mousseline*

Ingredientes

Crema pastelera
- 300 cc de leche
- 5 yemas
- 80 g de azúcar
- 40 g de almidón de maíz

Sabores para perfumar
- Café, chocolate, pasta de pistacho, pralinés molidos

- 150 g de manteca
- 150 g de manteca pomada

Preparación

Elaborar una crema pastelera con la leche, las yemas, el azúcar y el almidón. Cocinar 2 minutos sobre el fuego para gelificar por completo el almidón. Retirar del fuego y perfumar con el sabor elegido. Incorporar la manteca fría en cubitos y homogeneizar. Luego, cremar la manteca pomada y, de a poco, incorporarla a la crema anterior.

Crema de manteca con claras

Ingredientes

- 240 g de azúcar
- 110 g de claras (3 u)
- 1 cucharadita de esencia vainilla
- 300 g de manteca

Preparación

Para comenzar, colocar el azúcar en una cacerolita y remojar con agua. Hacer un almíbar a 120 °C.
Por otro lado, batir las claras con un puñado de azúcar. Volcar el almíbar hirviendo sobre la espuma batiendo como en el merengue italiano hasta que tome temperatura ambiente. Luego, perfumar con la esencia
de vainilla.
Con un palote o con la palma de la mano, aplastar la manteca para que se vuelva maleable sin llegar a ablandarse. Añadir al batido en trozos pequeños. Homogeneizar.
Esta crema queda más blanca, lo que hace que resulte más fácil de teñir. Se usa para decorar *cupcakes* y *whoopies*.

Crema de manteca clásica

Ingredientes

- 4 yemas
- 180 g de azúcar
- 70 cc de agua
- 1/2 vaina de vainilla
- 300 g de manteca

Preparación

Primero, batir las yemas con un puñado de azúcar y reservar. En una cacerolita, colocar el agua y el resto del azúcar. Agregar la vainilla y calentar hasta lograr un almíbar denso a 118 °C.
Verter el almíbar hirviente sobre las yemas, sin dejar de batir. Continuar el batido hasta que la preparación esté bien espumosa y tibia.
Tomar la manteca y darle unos golpes para hacerla maleable y que resulte pomada, sin que por ello se caliente. Luego, incorporarla, poco a poco, al batido.
La crema de manteca estará lista cuando la preparación esté lisa, homogénea y brillante.
Esta crema básica puede aromatizarse y/o colorearse con colorantes alimentarios.

Cómo saborizar una crema de manteca

Café: 30 g de café instantáneo diluido en 30 cc de agua.

Chocolate: 100 g de chocolate cobertura amargo fundido; se agrega a 30 °C.

Praliné/gianduia: 100 g de praliné molido.

Licores y alcoholes: 30 cc de licor a elección.

Cacao: 50 g de cacao amargo hidratado con 50 cc de agua o café caliente.

Recomendaciones para la crema de manteca

• La calidad de la manteca utilizada debe ser óptima, ya que el sabor se ve afectado directamente por esta. Las mantecas *premiun*, de bajo tenor de agua, facilitan su fabricación.

• Si se añade la manteca cuando el batido esta aún caliente, la crema se volverá líquida. Se debe enfriar un momento y volver a emulsionar.

• Si la manteca está muy fría, la preparación quedará grumosa. Para solucionar esto, se deben tomar 2 o 3 cucharadas de la crema y fundirlas al calor, y así incorporarlas mientras se bate hasta lograr la consistencia homogénea y brillante deseada.

• Las 4 yemas pueden reemplazarse por 1 huevo y 2 yemas. La crema obtenida será más aireada y liviana, aunque más efímera será la emulsión y, frente a algún elemento ajeno (un licor, por ejemplo), se cortará con facilidad.

• Se debe ser muy cuidadoso con el punto y/o temperatura del almíbar, ya que si este queda muy liviano, la manteca no alcanzará a formar una buena emulsión y la crema resultará blanda. En cambio, si el almíbar se cocina por demás, al entrar al batido formará grumos de azúcar cristalizada.

• Esta crema sirve para rellenar, recubrir y decorar utilizando una manga con boquillas de cualquier tamaño.

• Cuando se incorporan sabores grasos como los pralinés o chocolates, se debe hacerlo a una temperatura de 30 a 35 °C para que la crema lo acepte.

• Si se agrega chocolate caliente, la crema se fundirá; si se agrega muy frío, la crema resultará granizada.

• Las cremas de manteca deben utilizarse en el momento de ser elaboradas, cuando están lisas, brillantes y fáciles de trabajar. Una vez realizados los productos, estos deben ser enfriados de inmediato.

• Se conserva bien en la heladera, siempre tapada, porque, como toda materia grasa, absorbe con rapidez los olores del ambiente.

• En zonas de climas cálidos, con frecuencia se agrega margarina para que soporte temperaturas más altas.

• La aromatización de estas cremas puede variar, pero los licores son ideales para combinar con su untuosidad. Deben elegirse los más perfumados para evitar usar grandes cantidades que podrían cortar la emulsión.

• También se puede colorear, haciéndolo en forma delicada para que parezca natural.

Crema inglesa

Ingredientes

- 400 cc de leche
- 100 g de crema de leche
- 1 vaina de vainilla
- 6 yemas
- 125 g de azúcar

Preparación

En una cacerolita, colocar la leche y la crema de leche con la vainilla abierta a lo largo. Llevar a primer hervor y, fuera del calor, dejar en infusión durante 10 minutos.
Por otro lado, batir las yemas con el azúcar hasta que se blanqueen. Hay que evitar que tomen volumen y se monten, pues si se forma espuma, luego resultará difícil observar el punto final.
Verter la leche tibia sobre las yemas anteponiendo un colador para que no pase la vainilla. Llevar el bol sobre baño de María y revolver con espátula de madera o plástico en forma de “ocho” hasta que se espese la preparación.
La salsa estará lista cuando se espese y nape, es decir, tape la espátula con una capa consistente. Este punto corresponde a una temperatura de 82 °C.
Retirar del calor y pasar por un tamiz a otro bol puesto sobre baño de María inverso.
Cuando se enfríe, conservar en la heladera en todo momento hasta por 3 días.
La crema inglesa puede hacerse sólo con leche; en este caso, resulta menos sostenida. También pude llevar una mitad de leche y otra mitad de crema de leche, resultando una consistencia muy espesa, ideal para dibujar sobre los platos.

Esta crema es la base de la decoración para los postres emplatados. Sirve para salsear cualquier postre y admite perfumes de licores o especias.
Es un básico que da origen a la *crème brûlée*, a los *bavarois*, a la crema de manteca y a un sinfín de productos.

Crème brûlée
o Tres sabores

Ingredientes

- 250 cc de leche
- 250 g de crema de leche
- 1 vaina de vainilla
- 8 yemas
- 150 g de azúcar
- 1 cucharada de pasta de pistacho
- 1 cucharada de café instantáneo
- 1 cucharada de chocolate amargo

Cubierta
- 100 g de azúcar rubia
- 100 g de azúcar

> Moldes de cerámica pequeños

Preparación

Calentar la leche junto con la crema y la vainilla abierta a lo largo. Dejar en infusión durante 15 minutos; luego, quitar la vainilla.
Mezclar las yemas con el azúcar y agregar la mezcla anterior, tibia. Colar.
Dividir la preparación en 3 partes. Saborizar una parte con la pasta de pistacho; otra con el café; y, la tercera, con el chocolate fundido.
Distribuir las cremas en moldes de cerámica pequeños, colocando un solo sabor en cada recipiente.
Hornear a 105 °C, a baño de María, de 20 a 25 minutos (la crema estará lista cuando se empiece a coagular el centro). Retirar del baño de María y enfriar en la heladera.
En el momento de servir, espolvorear con una capa de la mezcla de azúcares y quemar con un soplete, una plancha caliente o bajo el calor de un grill.

Flan con caramelo
o *crème caramel*

Ingredientes

Caramelo para el molde
- 200 g de azúcar
- 100 cc de agua
- 1 l de leche
- 1 vaina de vainilla
- 8 huevos
- 5 yemas
- 250 g de azúcar

Preparación

En una cacerolita de cobre, colocar el azúcar, para el caramelo del molde, por cucharadas mientras se va calentando y fundiendo hasta obtener un caramelo oscuro. Calentar el agua a primer hervor y volcar sobre el caramelo. Atención con las salpicaduras que produce; se recomienda hacerlo con suma precaución.
Verter el caramelo en un molde metálico o de vidrio térmico grande o en varios individuales y hacerlo correr para cubrir todo el interior. Poner el o los recipientes boca abajo sobre una rejilla y dejar enfriar.
Por otro lado, calentar la leche con la vainilla abierta a lo largo. Dejar en infusión durante 15 minutos. Raspar la vainilla para recuperar las semillas y añadirlas a la leche.
Mezclar los huevos con las yemas y el azúcar, sin batir, sólo para desligarlos. Verter la leche tibia y colar.
Llenar los moldes acaramelados hasta el borde y ubicarlos en una asadera con agua caliente. Cocinar a baño de María, en horno suave, hasta que la preparación cuaje. Retirar y enfriar durante unas horas antes de desmoldar. Lo ideal es dejar la preparación en la heladera por lo menos durante 12 horas antes de desmoldar.

> Para lograr una consistencia cremosa, hay que cuidar que el agua del baño de María no hierva. Por el contrario, si se prefiere un flan con los clásicos agujeritos, hay que hornearlo con el baño de María hirviendo durante la cocción. Este postre clásico se sirve con crema de leche batida y dulce de leche.

BAVAROIS

Son cremas frías que, gracias a su contenido de gelatina, se pueden moldear.

Composición

Admiten distintos sabores, como licores, chocolate, praliné, cítricos o frutas. Las frutas pueden ser frescas, congeladas o en almíbar. Si se opta por frutas como el kiwi, el ananá u otras tropicales, hay que hervirlas para neutralizar sus enzimas proteolíticas (como la bromelina), que impiden la coagulación de la gelatina.
El único elemento que provee volumen aireado a estos postres es la crema batida a medio punto. Los merengues no participan en sus fórmulas y sólo se agregan cuando es necesario congelar los *bavarois*. En estos casos, se adiciona merengue italiano, en cantidad equivalente al 20 % del peso total de la preparación, antes de incorporar la crema batida.

Confección

Existen dos técnicas:
• Elaborar un almíbar, mezclarlo con el sabor elegido, luego con la gelatina y, por último, con la crema batida.
• Saborizar una crema inglesa, añadir gelatina y, luego, la crema batida.

Bavarois básico de vainilla

Ingredientes

Crema inglesa
- 250 cc de leche
- 250 g de crema de leche
- 1 vaina de vainilla
- 6 yemas
- 125 g de azúcar

Gelatina
- 14 g de gelatina
- 70 cc de agua

- 400 g de crema de leche adicional

Preparación

En una cacerolita, colocar la leche y la crema de leche con la vainilla abierta a lo largo. Llevar a primer hervor y, fuera del calor, dejar en infusión durante 10 minutos.
En un bol, batir las yemas con el azúcar hasta que se blanqueen. Evitar que tomen volumen y se monten,

pues si se forma espuma, resultará difícil observar el punto final. Luego, verter la leche tibia sobre las yemas.
Llevar el bol sobre baño de María y revolver con una espátula de madera o plástico en forma de “ocho” hasta que se espese.
La salsa estará lista cuando esté espesa y nape la espátula en una capa consistente. Este punto corresponde a una temperatura de 82 °C.
En un bol, hidratar la gelatina con el agua. Luego, verter la preparación anterior sobre la gelatina anteponiendo un tamiz; el calor de la crema inglesa la disolverá.
Colocar el bol en un baño de María inverso para bajar la temperatura hasta unos 32 °C. En ese punto, se observará la incipiente coagulación de la gelatina en el fondo del bol.
Retirar del baño de María para incorporar la crema batida a tres cuartos punto. Homogeneizar.
Colocar la crema obtenida en moldes mojados con agua. Enfriar en la heladera de 4 a 6 horas. Para desmoldar, pasar los moldes por agua caliente.

El *bavarois* de la foto está moldeado en un domo de siliconas. Al desmoldarlo, se apoyó sobre una masa bretona de cacao y fue decorado con una jalea de damascos y migas de la masa bretona.

Bavarois de chocolate

Ingredientes

Crema inglesa
- 400 cc de leche
- 100 g de azúcar
- 5 yemas

Gelatina
- 15 g de gelatina sin sabor
- 75 cc de agua

- 320 g de chocolate cobertura semiamargo
- 550 g de crema de leche

Preparación

Elaborar una crema inglesa con la leche, el azúcar y las yemas, tal como se indica en la receta del *bavarois* básico de vainilla. Llevar la crema a 83 °C.
En un bol, hidratar la gelatina con el agua y luego verter la crema inglesa. Mezclar para fundir la gelatina. Colar por un chino sobre el chocolate picado. Homogeneizar y entibiar a 30 °C sobre baño de María inverso.
Batir la crema de leche a medio punto y agregarla a la preparación con movimientos envolventes. Moldear y enfriar.

Esta receta puede utilizarse con distintos chocolates. El procedimiento será el mismo, lo que cambiará será la cantidad de chocolate. A continuación, las medidas:

Chocolate blanco: 400 g
Chocolate con leche: 360 g
Chocolate amargo: 300 g

Bavarois de vino torrontés

Ingredientes

- 250 cc de vino torrontés
- Ralladura de 1/2 naranja
- 100 g de azúcar
- 4 yemas
- 300 g de crema de leche

Gelatina
- 10 g de gelatina sin sabor
- 50 cc de vino torrontés

Preparación

En una cacerolita, calentar el vino con la ralladura y la mitad del azúcar.
Por otro lado, blanquear las yemas con el resto del azúcar. Integrar ambas preparaciones y cocinar sobre baño de María hasta que se espese como si fuera una crema inglesa.
En un bol, hidratar la gelatina con el vino torrontés y verter sobre la crema caliente. Colocar en un baño de María inverso y cuando la gelatina comience a coagular, agregar la crema batida a medio punto.
Volcar en los moldecitos humedecidos con agua y enfriar en la heladera por 3 horas.
Desmoldar pasando los moldecitos por agua caliente. Servir con una compota de duraznos frescos o de pelones.

Bavarois de pera

Ingredientes

Almíbar
- 100 cc de agua
- 150 g de azúcar

- 300 g de peras hervidas o al natural
- Jugo de 1/2 limón
- 300 g de crema de leche

Gelatina
- 10 g de gelatina sin sabor
- 50 cc de agua

Preparación

En una cacerolita, colocar el agua y el azúcar y hacer un almíbar a 117 °C. Licuar las peras con el almíbar.
Por otro lado, hidratar la gelatina con el agua y fundir al calor. Agregarla al licuado junto con el jugo de limón.
Enfriar la preparación sobre un baño de María inverso. Cuando comience a coagular, incorporar la crema batida a medio punto.
Repartir la preparación en moldes individuales mojados con agua. Enfriar en la heladera durante varias horas.
Desmoldar pasando los moldes por agua caliente. Servir con salsa de chocolate y gajos de peras caramelizados.

CREMA BATIDA

Se denomina así la crema de leche batida sin azúcar, que se utiliza para incorporar materia grasa a las preparaciones cremosas.
Se debe emplear crema de leche de extrema calidad y frescura, con un tenor graso entre el 32 y el 38 %. Las cremas con una proporción de grasa inferior al 30 % no se pueden batir. Si se usa crema de leche llamada doble (con tenor graso entre los 44 y los 50 %), se debe aligerar con un 10 % de su peso en leche.

El contenido graso de la crema permite lograr mediante el batido una espuma fina y estable. La incorporación de aire da lugar a una estructura rígida, voluminosa y consistente porque la capa acuosa que se forma alrededor de las burbujas sostiene microgotas de grasa; a medida que el batido avanza, estos glóbulos de grasa se acercan y se agrupan, lo que endurece el producto.

El batido exige atención, pues es fácil sobrepasar el punto exacto y arruinar el resultado. Cuando la crema alcanza el máximo de batido, tiene un aspecto blanco, brillante y suave. Con unas vueltas más, las burbujas de aire serán muy finas y no podrán sostener las partículas de grasa, que se unirán dejando escapar el aire y el agua. Entonces la crema se cortará: el líquido se depositará en el fondo del recipiente y en la superficie flotará una cuajada.

El azúcar que se agrega a la crema antes de que esta alcance su rigidez máxima retarda el agrupamiento de los glóbulos de grasa. Esto se comprueba al confeccionar crema chantillí, que lleva mayor tiempo de batido que la crema sin endulzar.

La temperatura es decisiva. Lo ideal es que oscile entre 7 y 10 °C. Por encima de los 21 °C, la crema no se puede batir. En climas cálidos se recomienda colocar el bol sobre baño de María invertido.

Por otro lado, conviene tener presente que la pasteurización reduce el poder espesante de la crema, porque destruye enzimas naturales que favorecen el proceso.

Puntos de la crema batida

• Medio punto
Se reconoce cuando comienza a marcarse el dibujo del batidor. Se usa para incorporar a preparaciones como *mousses* y *bavarois*.

• Tres cuartos
La crema forma picos firmes y resulta sostenida, pero no tanto como para trabajarla con manga. Es ideal para recubrir tortas o servir como acompañamiento de flanes y otros postres.

• A punto
Se alcanza cuando la crema hace picos firmes y dibujos estables. Tiene la consistencia suficiente para ser colocada en una manga y decorar con boquillas lisas o rizadas. En general, se usa para decoraciones.

CREMA CHANTILLÍ

Es crema de leche batida con azúcar en una proporción que varía entre el 10 y el 20 % del peso de la crema (100 a 200 gramos de azúcar por litro de crema).
Es preferible elaborarla con azúcar común y no con impalpable, dado que esta última lleva en su composición un 3 % de almidón de maíz como antiaglutinante permitido.

La crema chantillí puede aromatizarse con vainilla, licores, café, cacao, chocolate.

Los puntos del batido son los de las cremas batidas sin endulzar. Se recomienda conservarla a 6 °C.

PARFAIT

Son cremas heladas fáciles de preparar, pues no necesitan una máquina de helados.

Confección

En general, se hacen a partir de un batido espumoso llamado *pâte à bombe*, que en español se traduce como aparato a bomba, tomando libremente el término “aparato” en el sentido de “preparación base” que tiene en francés.

Este aparato a bomba se saboriza con chocolate, café, té, frutas secas o bebidas alcohólicas, se une con crema batida y luego se congela hasta que tome la consistencia de consumo.

A fin de obtener una estructura adecuada para congelar es importante realizar un buen pocheado de las yemas y usar un almíbar a temperatura correcta. Si las yemas no coagulan lo suficiente, durante la congelación se vuelven líquidas y junto con el almíbar se separan de la crema; en la base del molde queda la fase líquida, que se congela en cristales, y en la superficie flota una capa de materia grasa que parece manteca. Si las yemas coagulan por completo durante el pocheado, se separan del almíbar, forman grumos que persisten aun si se pasan por un tamiz fino y dan sabor a yema cocida.

Una vez listos, estos postres se dejan en el freezer hasta el momento de salir a la mesa. Por su duración prolongada, resultan ideales para incluir en la carta de un restaurante.

Variantes

Los *parfaits* preparados con frutas o jugos se denominan suflés glacés y, básicamente, se tratan de una composición similar a las *mousses* pero con mayor porcentaje de merengue italiano, lo que permite congelarlos.

El término italiano *semifreddo* se aplica a una preparación parecida aunque más densa, pues no tiene tanta incorporación de aire. Muchas veces, su base es una crema pastelera y no un aparato a bomba.

Parfait básico de vainilla

Ingredientes

Aparato a bomba
• 120 cc de agua
• 1 vaina de vainilla
• 150 g de azúcar
• 8 yemas

• 250 g de crema de leche

> Molde

Preparación

En una cacerolita, preparar un almíbar con el agua, la vainilla abierta a lo largo y el azúcar. Hervir por un minuto.
En otro recipiente, colocar las yemas y agregar el almíbar lentamente, colándolo para retener la vaina de vainilla. Luego, poner la preparación sobre un baño de María y pochar las yemas hasta llegar a una temperatura de 82 a 85 °C.
Retirar del calor, pasar a una batidora y continuar batiendo hasta que la preparación alcance temperatura ambiente y forme una espuma similar a un sabayón. Esta preparación recibe el nombre de aparato a bomba.
Batir la crema a medio punto y agregar a la espuma con movimientos envolventes.
Colocar en un molde forrado con papel film o con papel manteca y congelar durante varias horas. Luego, desmoldar y cortar en porciones.

***Parfait* de chocolate blanco**
A la receta del *parfait* básico de vainilla, incorporar 100 g de chocolate blanco fundido antes de integrar la crema de leche batida.

Suflé helado de limón verde

Ingredientes

- 110 g de claras (3 u)
- 1 cucharada de ralladura de la piel de limón verde
- 4 g de gelatina sin sabor
- 200 g de crema de leche

Almíbar
- 240 g de azúcar
- 60 cc de agua
- 120 cc de jugo de lima o limón verde

> Terrina de 20x8 cm

Preparación

Elaborar un almíbar espeso con el azúcar, el agua y la mitad del jugo de limón. Reservar.
Por otro lado, batir las claras hasta merengar y verter el almíbar hirviente. Continuar batiendo hasta formar un merengue estilo italiano. Incorporar la ralladura de limón.
Hidratar la gelatina con el jugo de limón restante y fundir al calor. Pasar el merengue de la batidora al

bol de la gelatina. Por último, añadir la crema batida a medio punto con movimientos envolventes hasta obtener una preparación
muy espumosa.
Forrar una terrina con papel film y volcar la preparación. Congelar durante varias horas.
Servir con una compota de frutos rojos o con coulis de mango y kiwis frescos.

Esta misma fórmula puede realizarse con jugo de fruta de la pasión o maracuyá.
El limón verde recibe distintos nombres: lima, limón sutil, limón de pica, limón verde, limón de *caipirinha*.

MOUSSES

Son cremas saborizadas ligeras que se elaboran de muchos modos. El término *mousse*, de origen francés, significa espuma.

Composición

Las bases son muy diversas, como merengue italiano, aparato a bomba, crema inglesa, sabayón o crema batida. Aunque es casi imposible clasificarlas, se pueden subdividir en: *mousses* frutales de pulpa (ciruelas, duraznos, peras, frutas rojas) y de jugos (cítricos, maracuyá, grosellas); de chocolate, café o praliné, y de bebidas alcohólicas de mayor o menor graduación.

Se sirven en copas, tulipas o se adicionan con gelatina para que se sostengan y puedan intervenir en tortas.

Confección

En líneas generales, las *mousses* frutales se elaboran con una base de merengue italiano que se mezcla con pulpa de frutas, gelatina y crema batida. Llevan jugo de limón para evitar la pérdida del color de las frutas por oxidación y para ayudar en la coagulación de la gelatina.

Las *mousses* que llevan líquidos (jugos de frutas, vinos, champán, coñac, licores, rhum) se elaboran a partir de una crema inglesa, que espesará la consistencia de los mismos para poder integrarlos luego a la gelatina, la crema y el merengue italiano.

Las *mousses* de chocolate constituyen toda una familia que abarca desde la simple crema chantillí al chocolate, ampliamente conocida como falsa *mousse*, hasta las fórmulas complejas de crema inglesa y merengue, pasando por las de aparato a bomba, las de merengue italiano, y las de sabayón.

Hasta hace unos años, la clásica *mousse* de chocolate se realizaba fundiendo chocolate y manteca, agregando las yemas y, por último, la crema y las claras merengadas. En la actualidad, es bromatológicamente impensable hacer una *mousse* con yemas y claras crudas. Como los riesgos de contaminación por salmonella son altos si se la elabora de esa manera, las yemas se transformaron en crema inglesa y las claras merengadas, en un merengue italiano.

Mousse clásica de chocolate

Ingredientes

Merengue italiano
- 100 cc de agua
- 150 g de azúcar
- 50 g de glucosa
- 180 g de claras (5 u)

Crema de chocolate
- 250 g de chocolate semiamargo
- 120 g de manteca

- 200 g de crema de leche

Preparación

Para comenzar, picar y fundir el chocolate sobre un baño de María. Luego, incorporar la manteca pomada. Retirar del calor y entibiar a temperatura ambiente. Reservar.
Elaborar un merengue italiano. Para eso, en una cacerolita, colocar el agua con el azúcar y la glucosa, y hacer un almíbar a 120 °C.
Por otro lado, batir las claras con una cucharada de azúcar; cuando espume, incorporar el almíbar hirviendo. Continuar batiendo hasta que se entibie a temperatura ambiente.
Batir la crema a medio punto y reservar. Unir el merengue con la crema de chocolate. Por último, añadir la crema batida. Colocar en copas y decorar.
Se puede conservar por 72 horas en la heladera y un mes en el freezer.

A esta *mousse*, se le pueden incorporar 100 cc de crema inglesa junto con la manteca.
En países donde se vendan yemas crudas pasteurizadas, se podrán agregar 80 gramos después de incorporar la manteca.

Mousse de frutillas

Ingredientes

Pulpa
- 300 g de frutillas
- Jugo de 1/2 limón

Merengue italiano
- 70 cc de agua
- 200 g de azúcar
- 110 g de claras (3 u)

Gelatina
- 50 cc de agua
- 10 g de gelatina sin sabor

- 300 g de crema de leche

Preparación

Para hacer la pulpa de frutillas, deben usarse frutillas muy maduras. Una vez seleccionada la fruta, lavarla, secarla y quitarle los cabitos. Luego, procesarla y tamizarla. Mezclar la pulpa obtenida con el

jugo de limón.
Elaborar en una cacerolita un merengue italiano colocando, primero, el agua con el azúcar; luego, hacer un almíbar a 120 °C. Batir las claras con una cucharada de azúcar; cuando espume, incorporar el almíbar hirviendo. Continuar batiendo hasta que se entibie a temperatura ambiente.
Hidratar la gelatina con el agua y disolverla al calor.
Unir la gelatina a la pulpa, luego incorporar el merengue y, por último, añadir la crema de leche batida a medio punto.
Moldear la *mousse* y enfriar en la heladera hasta que tome consistencia.

Este esquema de *mousse* se puede aplicar a duraznos, pelones, damascos, ciruelas, frutillas y cualquier fruta de pulpa espesa.
Las frutas que posean enzimas destructoras de la gelatina, como el kiwi y el ananá frescos, deben ser hervidas antes de elaborar
la *mousse*.
Para recordar con facilidad una receta de *mousse* **frutal:** el peso de la pulpa de frutas debe ser el mismo que el del merengue italiano y la crema batida. La gelatina se utilizará al 1 o 2 %.

Mousse de chocolate blanco

Ingredientes

Aparato a bomba
- 120 g de yemas (6 u)
- 1 huevo
- 90 g de azúcar
- 60 cc de agua

Gelatina
- 7 g de gelatina sin sabor
- 35 cc de agua

- 300 g de chocolate cobertura blanco
- 300 g de crema de leche

Preparación

En una cacerolita, colocar las yemas, el huevo, el azúcar y el agua. Calentar sobre un baño de María removiendo constantemente hasta alcanzar, como en una crema inglesa, los 85 °C.
Luego, colocar la preparación en la batidora y batir a velocidad media hasta obtener un sabayón, a temperatura ambiente.
Por otro lado, picar y fundir el chocolate cobertura sobre un baño de María. Retirar del calor.
Batir la crema de leche a medio punto. Colocar una parte de la crema en el chocolate para lograr una textura elástica.
En un bol, hidratar la gelatina con el agua y disolver al calor; agregar al aparato a bomba y, por último, añadir el chocolate y la crema. Enfriar en la heladera.
Se puede conservar por 2 días en la heladera y un mes en el freezer.

Mousse de licor de naranja

Ingredientes

Merengue italiano
- 110 g de claras (3 u)
- 150 g de azúcar
- 50 cc de agua

Gelatina
- 10 g de gelatina sin sabor
- 50 cc de agua

- 250 cc de leche
- 5 yemas
- 80 g de azúcar
- Ralladura de la piel de 1 naranja
- 50 cc de licor de naranja
- 250 g de crema de leche

Preparación

En una cacerolita, colocar la leche y llevar a primer hervor. Por otro lado, en un bol, batir las yemas con el azúcar y la ralladura de naranja hasta que se blanqueen. Luego, verter la leche caliente sobre las yemas.
Llevar el bol sobre un baño de María y revolver con espátula de madera o plástico en forma de "ocho" hasta que la preparación se espese. La salsa estará lista cuando esté espesa y nape la espátula en una capa consistente.
En otro recipiente, hidratar la gelatina con el agua. Luego, verter la preparación anterior usando un tamiz de por medio.
Colocar el bol sobre un baño de María inverso para bajar la temperatura hasta unos 32 °C. En ese momento, cuando se observará la incipiente coagulación de la gelatina en el fondo del recipiente, incorporar el licor de naranja.
Realizar un merengue italiano con las claras y un almíbar a 120 °C con el azúcar y el agua.
Retirar la preparación de yemas del baño de María e incorporar el merengue italiano y la crema batida a tres cuartos punto. Homogeneizar.
Moldear y enfriar en la heladera hasta que tome consistencia.

> Esta receta se puede elaborar con bebidas de alta graduación alcohólica, como coñac, whisky, rhum y otros licores. Para estas bebidas, también
> se puede utilizar una receta que tenga como base el aparato a bomba.

Mousse de chocolate al té earl grey

Ingredientes

Infusión
- 10 g de té earl grey
- 160 g de crema de leche

Gelatina
- 7 g de gelatina sin sabor
- 35 cc de agua
- 150 g de chocolate semiamargo
- 100 g de chocolate con leche
- 5 yemas
- 100 g de azúcar
- 50 cc de agua
- 200 g de crema de leche

> Moldes ovales de 10 cm de largo

Preparación

Hacer una infusión de 2 o 3 minutos con el té y la crema de leche. Llevar a primer hervor y verter, con un

tamiz de por medio, sobre los chocolates picados para hacer una *ganache*.
Por otro lado, pochar las yemas con el azúcar y el agua sobre un baño de María. Batir hasta alcanzar una temperatura de 80 °C. Continuar el batido en batidora hasta enfriar a temperatura ambiente. Luego, incorporar la gelatina hidratada en el agua y disuelta al calor.
Unir la *ganache* al batido de yemas y, por último, añadir la crema de leche batida a medio punto.
Colocar la *mousse* en moldes alargados de metal. Enfriar en la heladera o en el freezer. Desmoldar y servir decorados con una crema de chocolate y una tableta de chocolate impreso. Mantener refrigerado hasta servir.

Esta receta se puede utilizar como ejemplo de *mousses* donde se infusionan tés, especias, hierbas o cáscaras.

Nueva York *Cheesecake*

Ingredientes

Masa
• 200 g de galletitas
dulces crocantes
• 120 g de manteca
• 1 cucharada de licor de naranja

Relleno
• 750 g de queso *cream cheese*
• 150 g de azúcar
• 2 huevos
• 1 yema
• 180 g de crema de leche
• Jugo de 1/2 limón
• 20 g de almidón de maíz
• 1 cucharada de esencia de vainilla

> Molde desmontable de 20 cm de diámetro y 5 de alto

Preparación

Procesar todos los ingredientes de la masa juntos hasta obtener una pasta. Colocarla en el fondo de un molde desmontable enmantecado. Apisonar con el revés de una cuchara.
Para el relleno, mezclar, con una espátula, el queso con el azúcar hasta que no queden grumos. Añadir los huevos y la yema. Reservar.
Por otro lado, mezclar la crema de leche con la mitad del jugo de limón hasta que se espese y se corte.
Por otro lado, desleír, es decir, disolver la maicena con el resto del jugo de limón y agregarlo, junto con la crema y la vainilla, a la mezcla de queso.
Volcar la preparación sobre la masa dispuesta en el molde. Golpear con suavidad el molde sobre la mesada para que las posibles burbujas de aire escapen de la preparación.
Hornear a una temperatura de entre 150 y 160 °C por 45/50 minutos. Apagar el horno y dejar la preparación en el interior hasta que se enfríe.
Otra opción es envolver el molde con papel aluminio y hornearse sobre un baño de María.
Enfriar durante varias horas en la heladera antes de desmoldar. Servir acompañado de una salsa con frutas rojas.

Agradecimientos

Al Instituto Argentino de Gastronomía (IAG).
A Ariel Rodríguez Palacios, a Rolando Carvajal
y a todo su departamento de *mise en place*.
A Christian Vossler por su sentimiento diario y constante ayuda.
A Mariano Valerio y Nacho Iraola, por confiarme su papel en blanco.
A Alejo Rébora y Nacho Bruno por los días de fotos y charlas.
A Juan Ventura por su creatividad en el diseño.
A Dolli Irigoyen, quien siempre guía mis pasos con su acertada opinión.
A Juan Pablo Lugo y a mi familia de profesores de pastelería del IAG.
A mis amigos Andrea González y Nicolás A. Mercante, que me brindan con generosidad su soporte profesional y su precioso trabajo de investigación.
A Iván, de Cool Cuts, que me mantiene joven y prolijo.
A Ingenio Tabacal y Azúcar Chango por confiar en mí.
A Gastón Riveira, de La Cabrera, por su amistad.
A Carolina Heredia por su eficiente y prolija *mise en place*.